

## **Mini moelleux à la crème de marrons** *et fromage blanc*



**Pour 24 mini moelleux (ou 12 mini et 6 gros)**

**Préparation : 15 minutes**

**Cuisson : 15 minutes**

- 3 oeufs
- 50 g de Maïzena
- 30 g de sucre
- 250 g de crème de marrons
- 100 g de fromage blanc (0 % de MG)
- 1 c à soupe de rhum (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C (160° C pour moi).

Séparez les blancs des jaunes.

Dans un saladier, mélangez les jaunes avec sucre au fouet. Ajoutez le fromage blanc et la crème de marrons toujours en mélangeant. Parfumez avec le rhum. Ajoutez la Maïzena toujours en mélangeant.

Battez les blancs en neige et incorporez-les délicatement à la préparation précédente.

Versez la pâte dans les empreintes d'un moules à mini muffins (beurrées si le moule n'est pas en silicone).

Glissez au four pour 15 minutes pour les mini et 20 minutes pour des plus gros.

Attendez 5 minutes après la sortie du four pour démouler sans problème.

Laissez refroidir sur une grille.