

Bouchons à la crème de marron

Pour 12 bouchons

150 gr de creme de marron

50 gr de beurre

2 œufs

2 c à soupe de poudre d'amande.

Préchauffez le four thermostat 7 (210°C)

Faites fondre le beurre et mélangez-le à la crème de marron. Ajoutez l'œuf et la poudre d'amande.

Mélangez bien et versez dans des mini moules à muffins.

Enfournez à 210°C pendant 10 minutes, les bouchons doivent rester bien moelleux.