

Cake à la crème de marron et aux abricots moelleux

Ingrédients

2 œufs

80g de cassonade

80g de mascarpone

100g de crème de marron

150g de farine

1/2 sachet de levure chimique

2 cuil à soupe de rhum

2 cuil à soupe d'huile de noix

50g de marrons glacés

80g d'abricots moelleux

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez la cassonade et les œufs, incorporez le mascarpone, la crème de marron, le rhum et l'huile de noix, fouettez à nouveau jusqu'à ce que la pâte soit bien homogène. Incorporez la farine et la levure et mélangez bien.

Coupez les marrons glacés et les abricots moelleux en petits morceaux puis incorporez-les à la pâte que vous verserez ensuite dans un moule à cake.

Enfournez à 180°C pendant 35 à 40 minutes selon votre four.