

verob03



Zôdio propose de magnifiques moules à Bundt cake de la marque Nordic Ware. Ce sont des moules de grande qualité venus tout droit des States avec des formes toutes plus belles les unes que les autres. C'est le moule jubelee que je vous présente aujourd'hui, vous allez en tomber amoureux, je vous le garantis !!! C'est un gâteau ardéchois que je vous propose de faire, un gâteau à la crème de marron. Bon par contre, il va falloir inviter des amis car les moules à Bundt Cake sont à l'image de tout ce que font les américains : surdimensionnés !!!! Et pourtant, on en redemande.



Ingrédients (pour 10-12 personnes)

- 5 oeufs
- 250g de farine semi-complète (ou pas c'est comme vous voulez)
- 180g de sucre de canne
- 500g de crème de marron
- 250g de beurre mou
- 1 sachet de poudre à lever
- 1 cuillère à café de bicarbonate de soude
- 3 cuillères à soupe de rhum
- 1 pincée de sel



Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Fouetter les œufs avec le sucre et le sel.

Ajouter la farine, la poudre à lever et le bicarbonate et bien mélanger.

Mettre le beurre mou et la crème de marrons et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.

Ajouter le Rhum.

Il faut bien beurrer le moule pour ne pas que le gâteau accroche. Je vous conseille la bombe de graisse, vraiment très pratique pour ce genre de moule.

Cuire environ 1h15 à 180°C.

Il faut surveiller le gâteau pendant la cuisson, le temps peut varier de beaucoup d'un four à l'autre. Il ne faut pas dessécher le gâteau.

Quand le bundt cake est cuit, le laisser un peu refroidir avant de le démouler.

Faites-vous plaisir sur la décoration !

Retrouvez d'autres recettes de Bundt Cake sur mon blog [Le Monde de Milan](#) 😊

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez-vous sur [Zodiosphere.fr](#)