

Bouchées moelleuses banane crème de marron

Waiting for the sun
<http://waitingforthesun.caladano9.fr/>

cuisson : 20 min, préparation : 10 min, très facile



Il vous faut pour 15 bouchées

• 1 banane bien mûre • 70 g de farine • 2 oeufs • 60 g de sucre • 60 g de crème de marron • 1 càs de crème • 50 g de beurre fondu • 1 pincée de sel

Mettre sucre, farine, sel dans un saladier. Ajouter les oeufs battus, la crème, la crème de marron, le beurre fondu. Ecraser finement la banane à la fourchette, et l'ajouter au mélange.

Allumer le four th6, 180°C. Verser la préparation dans le moule choisi en silicone si possible (moule à tartelette, à madeleine, à financier, c'est comme vous voulez), sinon bien beurré.

Enfourner pour 20 minutes. Laisser refroidir sur une grille.