

## NOËL BÛCHE À LA CRÈME DE MARRON

### Ingrédients:

- 6 œufs entiers
- 1 verre de farine
- 1 verre de sucre
- ½ verre d'huile
- 1 sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- Crème de marron
- Sucre glace



Mélanger les 6 œufs  
avec le sucre



Ajouter le reste des  
ingrédients et mélanger



Mettre la préparation dans un  
moule et mettre au four 12  
minutes à 120°



Démouler le biscuit



Étaler la crème de marron  
sur le biscuit



Rouler le biscuit



Saupoudrer de sucre glace  
pour la décoration



## GABARIT ÉTOILES

