

PETITS GÂTEAUX

A LA PÂTE DE MARRONS

C'est une recette délicieuse et nourrissante pour l'hiver !



INGRÉDIENTS

- 200 g de farine (+ levure)
- 60 g de sucre
- 1 œuf
- 20 g de beurre
- **20 g de lait concentré** sans sucre
- **400 g de pâte de marron**
- 10 g de sirop d'agave
- Grains de sésame

PRÉPARATION

1. **Mélanger le sucre et l'œuf.**
2. Ajouter un peu de sel, le sirop et le lait concentré. Bien mélanger.

3. Ajouter le **beurre tiède**. *On peut le chauffer légèrement au micro-onde avant de l'incorporer dans le mélange.* La préparation ne doit pas dépasser 20°C.

4. Ajouter la **farine** et la levure tamisée. Mélanger délicatement au mélange.

5. Faire une grosse boule de pâte. La fariner et la filmer pour la mettre au frais. Laisser 1 heure au réfrigérateur.

6. Diviser la pâte en boulettes puis la modeler de sorte à pouvoir **intégrer la pâte de marron** ou les morceaux de marron. Puis refermer.



7. Tremper la moitié de chaque boule dans l'eau puis faire coller des **grains de sésame** sur la partie inférieure. Colorer la partie supérieure avec du café, du jaune d'œuf, du caramel ou du chocolat.

8. Mettre au **four à 180° C** pendant 10-15 minutes.

Laissez refroidir et dégustez !