

# Gâteau de lune



## Ingrédients

110 g de sirop inverti



30 g d'huile



160 g de farine



500 g de purée de marrons



4 g de bicarbonate



1 jaune d'œuf



# Ustensiles

Une cuillère en bois



Un saladier



Un fouet



Un rouleau à pâtisserie



2 petites cuillères



Une balance



Une plaque de four



Un moule spécial



# Etapes

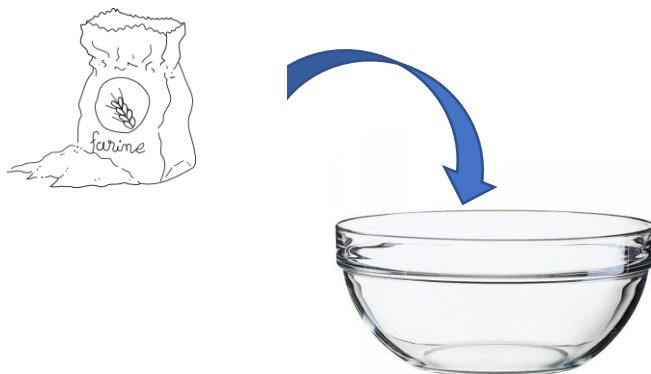
1

FOUETTER le sirop, l'huile  
et le bicarbonate.



2

AJOUTER la farine petit à  
petit.



3

LAISSER REPOSER la pâte  
pendant 2 heures.



4

Etaler 15 g de pâte.



5

METTRE 30 g de purée de  
marrons au milieu  
de la pâte.



6

FERMER la pâte.



7

SAUPOUDRER le gâteau  
avec de la farine.



8

MOULER.



9

CUIR à 165° pendant 5 min puis dorer avec un jaune d'œuf. CUIR à nouveau pendant 10 min. Dorer une 2<sup>ème</sup> fois et CUIR encore 5 à 10 min.

