

## CAKE ARDÉCHOIS EN MACHINE À PAIN



- **250 g de farine**
- **3 oeufs**
- **100 g de beurre**
- **75 g de cassonade**
- **100 g de crème de marrons**
- **1 sachet de levure chimique**
- **3 cl de liqueur d'amaretto (ou rhum)**
- **80 g de marrons glacés**

Faites ramollir le beurre quelques secondes au micro-onde...

Fouettez les oeufs, la crème de marrons et l'amaretto...

Placez le beurre dans la cuve de la machine à pain...

Ajoutez la préparation précédente à base d'oeufs...

Puis une partie de la farine...

Versez le sucre, puis le reste de farine...

Terminez par le sachet de levure...

Choisissez le programme "cake" et cuisson "medium". Au moment du bip sonore, ajoutez les marrons glacés grossièrement hachés. Vous pouvez en mettre plus à votre goût et éventuellement les farinés pour éviter qu'ils ne s'écroulent dans le fond du cake.