# [Muffins dorés à la châtaigne](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332844/1222741599/muffins_dores_a_la_chataigne.shtml)

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  |  |  |  |

 |
|

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Muffins dorés à la châtaigne  |   | -

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
|

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
|  | Facile |  |

 |
| **Préparation :** 20 mn **Cuisson :** 15 mn **Repos :** 0 mn **Temps total :** 35 mn  |

**Pour 6 personnes :**    3 oeufs    50 g de sucre    4 cuillerées à soupe de crème de marrons    150 ml de lait    80 ml d'huile    100 g de farine de châtaignes    160 g de farine    1 cuillère à café de levure chimique    2 grains de gros sel    Colorant or  |

 |
| * Préparation
 |
|

|  |  |
| --- | --- |
|  |  1     Préchauffer le four à 200°C (thermostat 7).  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  2     Séparer les blancs des jaunes d'oeufs. Mélanger les jaunes avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajouter la crème de marrons et bien mélanger.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  3     Ajouter ensuite le lait et l'huile. Puis incorporer les deux farines et la levure.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  4     [Battre](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/definition/10/battre.shtml) les blancs en neige ferme avec les deux grains de sel. Incorporer délicatement les blancs à la préparation précédente. Verser cette préparation dans des [moules](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/encyclopedie/fiche_composant/94/moule.shtml) à muffins et faire cuire au four pendant 10 à 15 minutes.  |

|  |  |
| --- | --- |
|  |  5     Sortir les muffins dès qu'ils sont cuits et les laisser tiédir quelques minutes. Avec un petit pinceau, étaler un peu de colorant doré à la surface de chaque muffin.  |

 |