# [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](http://www.linternaute.com/femmes/cuisine/recette/332844/1222741599/muffins_dores_a_la_chataigne.shtml) |  | -   |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | | |  |  |  | | --- | --- | --- | |  | 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. | |