



MES MOELLEUX À LA CHÂTAIGNE

Version gourmande — Atelier enfants (2–3 ans) — 1 élève = 2 moelleux

Légende :  = cuillère à soupe

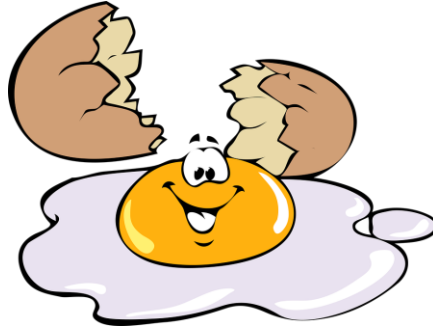
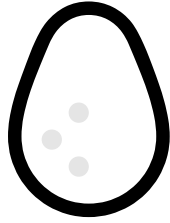
Ingrédients (pour 1 élève – 2 moelleux)

-  1 œuf
-  Farine de châtaigne :    (3 c. à soupe) ≈ 30 g
-  Farine de blé :  (1 c. à soupe) ≈ 10 g
-  Sucre :   (1,5 c. à soupe) ≈ 18–20 g
-  Crème de marron :  bombée (≈ 25 g)
-  Beurre fondu : petit morceau ≈ 20 g (pré-dosé)
-  Levure chimique : 1 pincée
-  Fleur de sel : 1 petite pincée
-  Vanille : 1 pincée



Les étapes

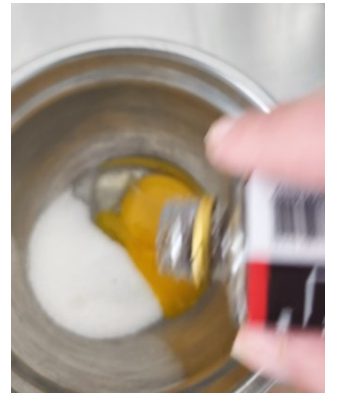
1 Je casse l'oeuf



2 Je sépare le blanc du jaune de l'œuf ● ○



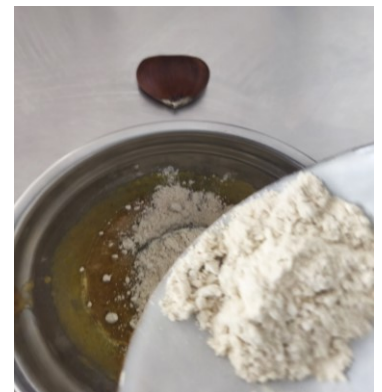
3 Je mélange le sucre, la vanille et le jaune d'œuf et je mélange bien 🍷 🌿



4 J'ajoute la crème de châtaigne
et je mélange bien 🥄



5 J'ajoute la farine de châtaigne et je mélange
bien



6 Je verse le beurre fondu 🧈



7 J'ajoute la farine de blé avec la pincée de levure



8 Je bats le blanc d'oeuf ○ (avec la maîtresse)



9 J'incorpore 🌀 (doucement)

10 Je remplis à moitié mes moules 🧁 🧁



Les petits moelleux vont cuire au four !

10 Je goûte 😊

Bravo petit chef ! ❤️