

Réalisation de la recette :

1 - Coupez en petits morceaux les châtaignes.



2 - Cassez les noix. Les écraser en petits morceaux.



3- Dans un saladier, battez le beurre avec le sucre jusqu'à le mélange soit bien lisse.



4 - Battez les œufs.



5 - Ajoutez les œufs et le miel. Mélangez.



6 - Ajouter la farine et la levure.



7 - Puis, la poudre d'amande et mélangez délicatement.



8 - Ajoutez les châtaignes coupées et les noix.



9 - Beurrez le moule et versez la pâte.



10 - Enfournez à 180°C pendant 40 minutes