

La recette du gâteau au potiron



Ingrédients pour 8 personnes

- 600 g de potiron ou citrouille débarrassée de sa peau et ses graines
- 250 g de sucre en poudre
- 200 g de farine
- 75 g de beurre
- 1 sachet de levure
- 1 pincée de sel
- 1 à 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuillère à soupe de citron
- 4 œufs
- Un peu de sucre glace pour le dessus

Préparation

L'adulte préparera le potiron à l'avance : le couper en petits morceaux et le faire cuire (2 fois 15 minutes au micro-onde)

Mixer le potiron cuit, ajouter le sucre. Mélanger bien l'ensemble puis ajouter la farine, la levure et le sel.

Ajouter le beurre fondu puis les 4 œufs. Pour terminer, ajouter la fleur d'oranger et le citron. Mettre la pâte dans des petits moules en silicone.

Faire cuire au four à 180°C (thermostat 6) pendant 25 minutes.

Quand les gâteaux sont bien dorés, les sortir du four et laisser refroidir. Les décorer avec un peu de sucre glace.