Gâteau à la citrouille

Recette :

Ingrédients :

- 300g de purée de citrouille/ potiron
- 1 cuil. à soupe de fleur d'oranger
- 1 cuil à soupe de jus de citron
- ½ sachet de levure
- 2 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 100g de farine
- 35g de beurre mou
- 1 pincée de sel fin

Préparation :

- ✓ Préchauffez votre four à 180°C
- ✓ Mélangez la purée de potiron avec le sucre, puis les œufs.
- ✓ Ajoutez la farine, le sel, la levure
- ✓ Faites fondre le beurre et ajoutez-le au mélange
- ✓ Ajoutez le jus de citron et la fleur d'oranger.
- ✓ Remplissez les moules individuels au ¾ environ avec la pâte obtenue.
- ✓ Enfournez pour 20 minutes environ.