Moelleux à la courge butternut

Ingrédients :

- 500g de chair de courge butternut
- 3 œufs
- 150g de farine
- 100g de sucre
- 50g de cassonade
- 1 sachet de levure
- 1 cuillère café de 4 épices

Préparation :

- ✓ Préchauffez le four à 180 °C.
- ✓ Pelez le morceau de courge puis râper la chair.
- ✓ Dans un saladier, mélangez les œufs avec les sucres,
- ✓ Puis ajoutez la farine, les épices et la levure.
- ✓ Mélangez à nouveau pour obtenir un appareil lisse et homogène.
- ✓ Incorporez dans la préparation précédente.
- ✓ Répartissez le mélange dans des moules à mini muffins en silicone.
- ✓ Enfournez pour 20 à 25 min.
- ✓ Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau. Elle doit ressortir sèche.