

# **Bundt cake à la butternut, orange et cannelle**

## **Ingrédients**

*250g de farine complète*

*75g de poudre d'amande*

*1 sachet de levure chimique*

*250g de purée de butternut*

*100g de sucre muscovado*

*100ml de lait*

*3 cuil à soupe d'huile végétale*

*2 cuil à café de cannelle en poudre*

*1 cuil à café de gingembre en poudre*

*1 orange (jus et zeste)*

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la purée de butternut avec les œufs, le sucre muscovado, les épices, le jus d'orange et son zeste râpé, incorporez la farine, la poudre d'amande et la levure chimique puis le lait et l'huile.

Huilez et farinez le moule, versez-y la pâte et enfournez à 180°C pendant 40 à 45 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de démouler.

Saupoudrez de sucre glace au moment de servir.