

Ingrédients et ustensiles pour la recette du gâteau au potimarron

• 250 g



• 200 g



• 1



• 30 g



• 2



• 120g



• 120g



• 1



•



• 2



•



•



•

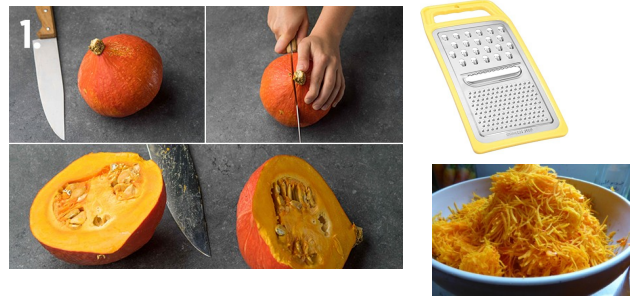


•



Recette du Gâteau au potimarron

1. Coupez votre potimarron puis râpez-le et réservez-le dans un saladier.



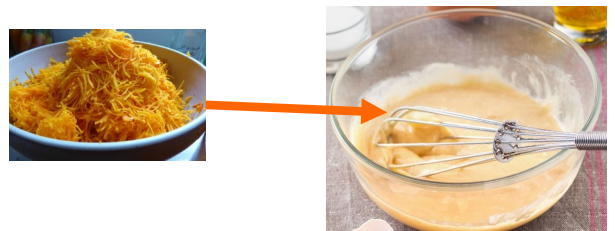
2. Dans un second saladier, battez les œufs et le sucre roux.



3. Ensuite, faites fondre le beurre et ajoutez-le ainsi que la farine, la levure chimique, la cannelle et la poudre d'amandes. Mélangez bien jusqu'à ce que la pâte soit homogène et onctueuse.



4. Versez le potimarron râpé dans le mélange puis remuez bien.



5. Beurrez un moule, versez la préparation



6. 35 min four à 160°C (th.5-6).

