

Gâteau au Potimarron



Les ingrédients

- 1kg de potimarron ou citrouille



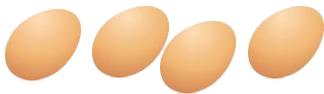
- 200g de sucre en poudre



- 250g de farine



- 4 œufs



- 1 sachet de levure



- 1 sachet de sucre vanillé



- 25g de beurre



- un peu de cannelle



Les ustensiles

- une casserole



- un saladier



- une cuillère

- un couteau



- un mixeur



- un moule à gâteau

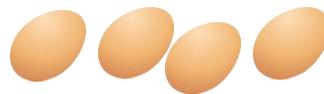


Préparation du potimarron

1. Évider le potimarron
2. Éplucher le potimarron
3. Couper le potimarron en morceaux
4. Faire fondre le beurre dans une casserole et faire cuire les morceaux de potimarron pendant 15 min en remuant.
5. Mixer la préparation.

Préparation

1. Mélanger :



2. Ajouter et mélanger :



- 3.



4. Cuire 50 min à 180°C th.6 .

