

GÂTEAU AUX PATATES DOUCES



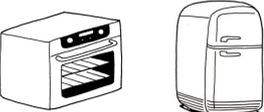
Ingrédients :

					
800 g de patates douces	3 oeufs	100 g de beurre	100 g de sucre	1 cuillère à soupe d'extrait de vanille	50 g de farine

Ustensiles :

												
1 fait-tout	1 passoire	1 économiseur	1 couteau	1 balance	1 fourchette	1 cuillère en bois	1 saladier	1 bol	1 moule	1 micro-ondes	1 four	1 réchaud

Préparation :

1		Épluche les patates et coupe-les en morceaux.
2		Fais-les cuire à l'eau jusqu'à ce qu'elles soient tendres, puis égoutte-les.
3		Mets les patates dans un saladier et écrase-les pour en faire une purée.
4		Fais ramollir le beurre au micro-ondes.
5		Dans le saladier, ajoute les oeufs, le sucre, le beurre ramolli et la vanille. Mélange puis ajoute la farine.
6		Beurre le moule et verse-y le mélange.
7		Fais cuire 1 heure à 180°C. Laisse ensuite le gâteau refroidir et mets-le au frigo.