

PETITS PAINS À LA CITROUILLE D'HALLOWEEN



Ingrédients :

- 2 tasses de sucre
- 2/3 d'une tasse de beurre
- 2 tasses de purée de citrouille (ou de potiron qui est généralement plus sucré et donc meilleur pour cette recette)
- 4 oeufs
- 3 tasses et demi de farine
- 2/3 d'une tasse d'eau
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café et demi de sel

Mélange les ingrédients ci-dessus en respectant bien le même ordre.

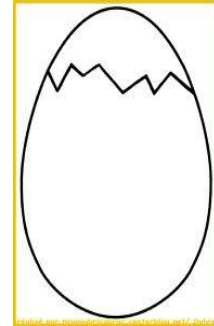
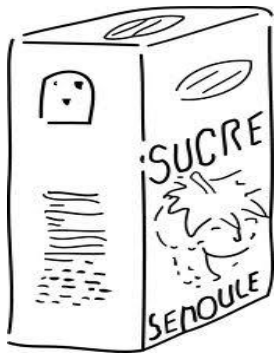
Verse le tout dans des petits moules à pain (ou à cake).

Fais cuire dans un four à 180°C pendant 1 heure.

Et voici de jolies miches de pain à la citrouille que tu pourras servir à table le soir d'Halloween !

PETITS PAINS À LA CITROUILLE D'HALLOWEEN

On a besoin de :



œuf	farine	bicarbonate de soude	eau
sel	levure	farine	patiron
		sucré	beurre



PETITS PAINS À LA CITROUILLE D'HALLOWEEN

Ingrédients :

