

Éplucher la citrouille puis la couper en gros dés.	Incorporer les œufs et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Ajouter la farine, la levure, la muscade et le sel puis mélanger.	Cuire à l'eau bouillante pendant 15 minutes et égoutter.
Préchauffer le four à 180°C.	Remplir les moules.
Enfourner 30 minutes.	Écraser la citrouille en purée.
Ajouter le sucre et l'huile. Mélanger.	

Éplucher la citrouille puis la couper en gros dés.	Incorporer les œufs et remuer jusqu'à ce que le mélange soit homogène.
Ajouter la farine, la levure, la muscade et le sel puis mélanger.	Cuire à l'eau bouillante pendant 15 minutes et égoutter.
Préchauffer le four à 180°C.	Remplir les moules.
Enfourner 30 minutes.	Écraser la citrouille en purée.
Ajouter le sucre et l'huile. Mélanger.	