

Cake à la citrouille

Ingrédients : 220g de farine, 200g sucre, 300g purée de citrouille, 4 œufs, 70g de beurre fondu, 1 sachet de levure, 1 cc de cannelle

Préparation

Cuire la citrouille à la vapeur et la transformer en purée.

Mélanger le sucre, les œufs, le beurre fondu. Ajouter ensuite le mélange farine, levure et cannelle. Terminer en ajoutant la purée de citrouille.

Il est possible de mettre sur le dessus des pépites de chocolat.

Mettre dans un moule beurré et cuire 45 mn à 200° en surveillant la cuisson.

Tout type de citrouille peut être utilisé.