

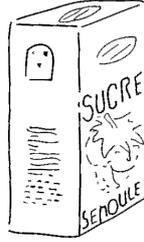
Gâteau à la citrouille



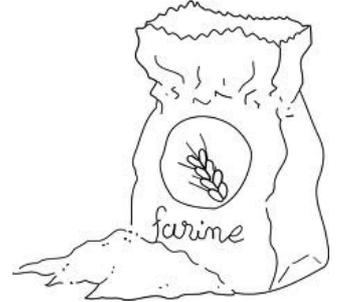
Ingrédients



1 kg de citrouille



200 g de sucre en
poudre



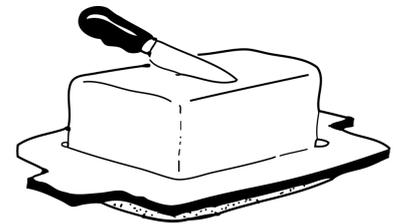
250 g de farine



4 cuillères à soupe
de fleur d'oranger



4 œufs



25 g de beurre



1 sachet de
levure chimique



1 sachet de sucre
vanillé

. Ustensiles



1 saladier



1 moule



1 couteau



1 casserole



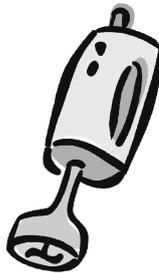
1 cuillère à soupe



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 mixer



1 balance

• Etapes du gâteau



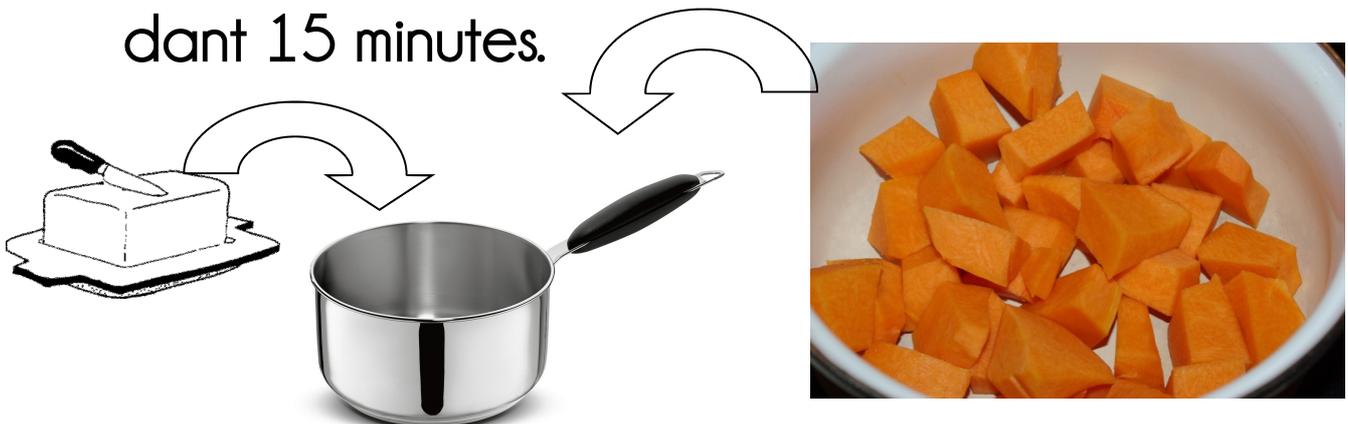
1 EVIDER et EPLUCHER la citrouille



2 COUPER la citrouille en morceaux.



3 FAIRE FONDRE le beurre dans la casserole.
CUIRE les morceaux de citrouille en remuant pendant 15 minutes.



4 MIXER les morceaux de citrouille.



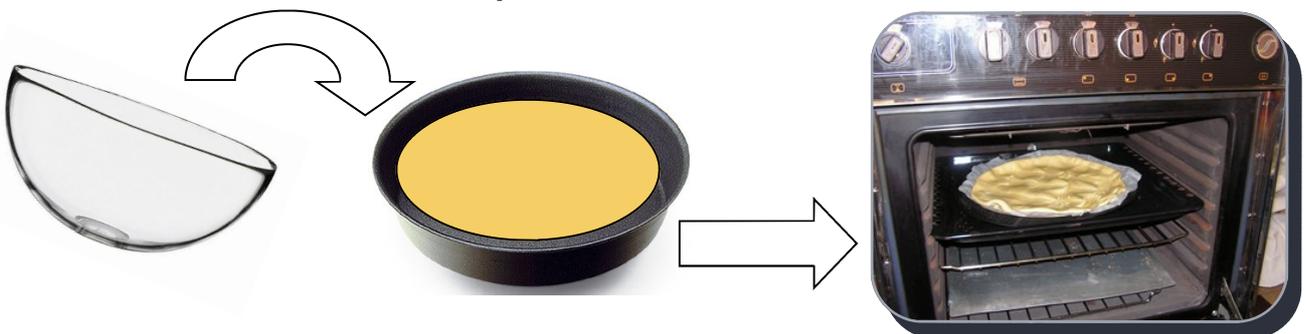
5 MELANGER le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure, la farine et les 4 œufs.

AJOUTER la purée de citrouille.



6 VERSER la pâte dans un moule beurré.

METTRE au four pendant 50 minutes.



Gâteau à la citrouille



Ingrédients



1 kg de citrouille



200 g de sucre en poudre



250 g de farine



4 cuillères à soupe de fleur d'oranger



4 œufs



25 g de beurre



1 sachet de levure chimique



1 sachet de sucre vanillé

Ustensiles



1 saladier



1 moule



1 couteau



1 casserole



1 cuillère à soupe



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 mixer



1 balance

Étapes du gâteau



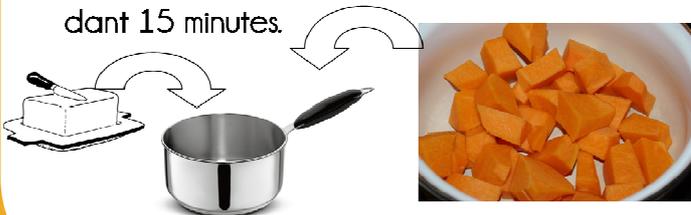
1 EVIDER et EPLUCHER la citrouille



2 COUPER la citrouille en morceaux



3 FAIRE FONDRE le beurre dans la casserole.
CUIRE les morceaux de citrouille en remuant pendant 15 minutes.



MIXER les morceaux de citrouille.



5 MELANGER le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure, la farine et les 4 œufs.
AJOUTER la purée de citrouille.



6 VERSER la pâte dans un moule beurré.
METTRE au four pendant 50 minutes.

