

# Gâteau à la citrouille



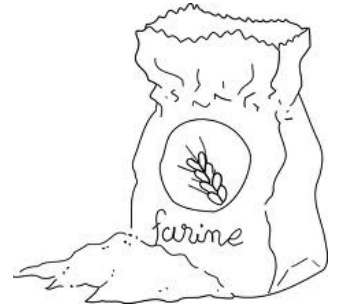
## Ingrédients



1 kg de citrouille



200 g de sucre en  
poudre



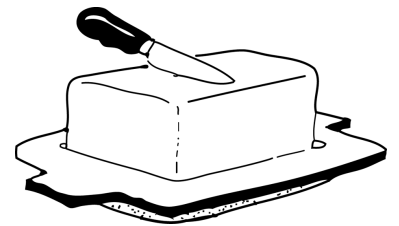
250 g de farine



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



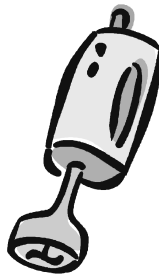
1 cuillère à soupe



1 verre mesureur



1 cuillère en bois



1 mixeur



1 balance

# • Etapas du gâteau



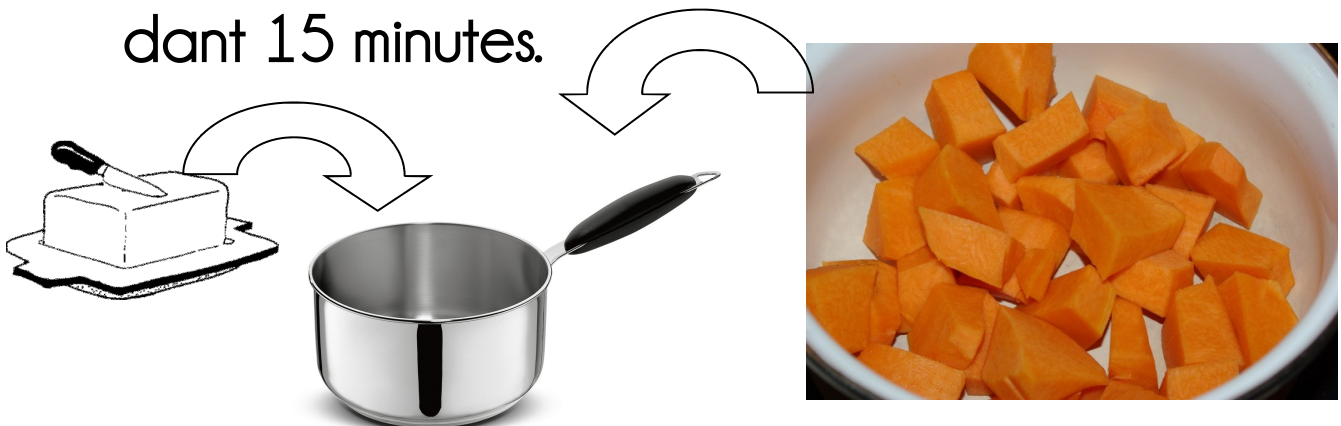
**1** EVIDER et EPLUCHER la citrouille



**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.



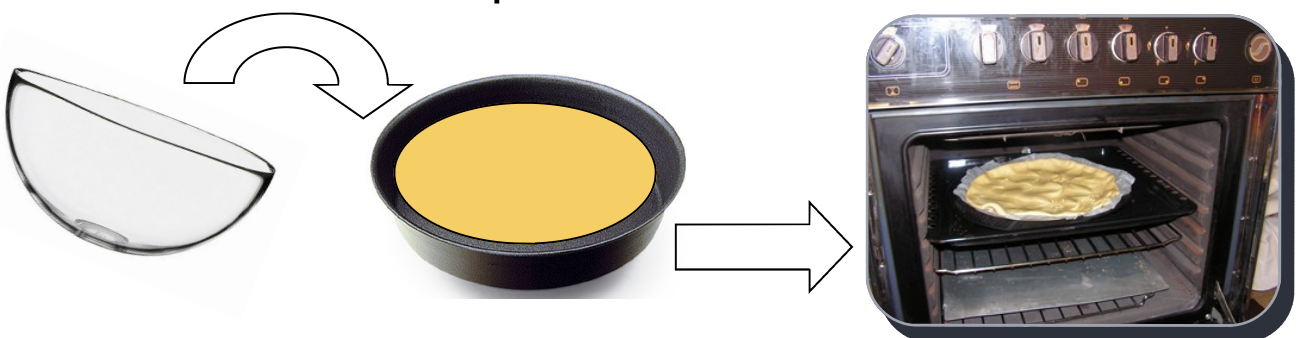
**5** MELANGER le sucre en poudre, le sucre vanillé, la levure, la farine et les 4 œufs.

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



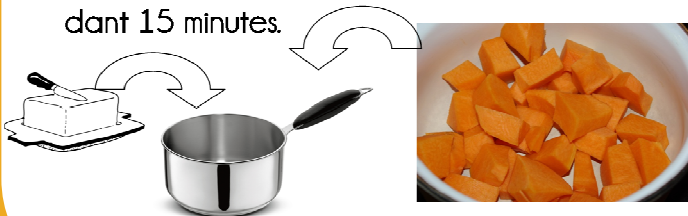
1 EVIDER et EPLUCHER la citrouille



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.

