







Le gâteau à la citrouille



Les ingrédients

- 1kg de citrouille 
- 200 g de sucre
- 250 g de farine 
- 4 œufs
- 2 cuillères à soupe de fleur d'oranger
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 25 g de beurre 
- un peu de cannelle 

Les ustensiles

- une casserole 
- un saladier
- un couteau
- une cuillère à soupe
- un moule à gâteau 

Le déroulement

- 1- Evider la citrouille.
- 2- Eplucher la citrouille.
- 3- Couper la citrouille en morceaux avec un couteau.
- 4- Faire fondre du beurre et cuire les morceaux de citrouille dans la casserole.
- 5- Remuer pendant 15 minutes.
- 6- Mixer les morceaux de citrouille.
- 7- Mélanger le sucre, le sucre vanillé, la cannelle et les 4 œufs, puis ajouter la purée de citrouille .
- 8- Mélanger le tout et ajouter la fleur d'oranger, la farine et la levure.
- 9- Beurrer le moule, verser la pâte.
- 10- Enfourner et faire cuire 50 minutes.

Bon appétit !