

Cakes sucrés au potimarron



Ingrédients

Pour 15 petits cakes

- 100g de chair de potimarron 
- 30 g de noisettes en poudre 
- 100 g de sucre 
- 1 œuf 
- 100 g de farine 
- 10 cl d'huile de tournesol 
- ½ cuillère à café de levure 
- ½ cuillère à café de cannelle 
- quelques gouttes d'extrait de vanille 

Les ustensiles

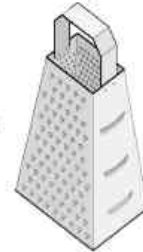
1 économe



1 saladier



1 râpe



1 cuillère



1 moule
à tarte



Préparation

Préchauffez votre four à 170°C.

Épluchez puis Râpez finement

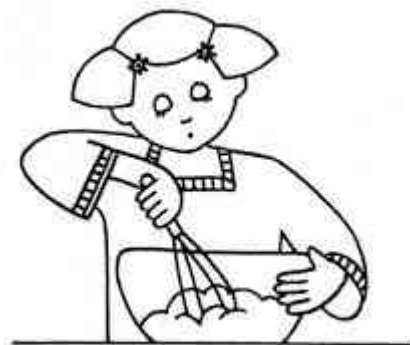
le potimarron.



Battez le sucre avec l'œuf.



ajoutez l'huile et mélangez bien l'ensemble.



Ajoutez petit à petit la farine, la levure, la vanille et la cannelle sans cesser de mélanger, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.



Ajoutez le potimarron râpé et les noisettes en poudre. Mélangez bien.



Déposez votre pâte dans les moules et cuisez 15 minutes environ.

Laissez refroidir les cakes à température ambiante.

