GATEAU DES SORCIERES

INGREDIENTS :

300 g de farine

2 c à café de levure

1 c à café de cannelle, muscade ou vanille

250 g de beurre

250g de sucre roux

250g de purée de citrouille (chair de citrouille cuite à la vapeur et essorée)

100g de crème fraîche

3 œufs

PREPARATION :

Préchauffer le four à 180 °

Faire cuire la citrouille pendant 5 mn à la vapeur ou dans l’eau, égoutter et écraser.

Faire mousser ensemble le beurre et le sucre.

Ajouter les œufs un à un.

Dans un autre bol, mélanger la farine, les épices et la levure. Ajouter le tout au mélange beurre-sucre œufs.

Ajouter la crème fraîche .Mélanger la pulpe de citrouille avec la pâte et ajouter la vanille ou autre épice. Verser l’appareil dans les caissettes à muffins. Faire cuire 30 minutes au four t°180 °

**Anyrose**