

LA RECETTE *du* LUNDI

mini cakes butternut

apêno



INGRÉDIENTS

- 2 œufs
- 180 g de butternut râpée
- 60 g d'huile de tournesol
- 65 g de sucre aux épices (Comptoir des Arômes)
- 125 g de farine T45
- 1 sachet de levure chimique
- 1/3 c. à café de cannelle en poudre
- 1/3 c. à café de gingembre en poudre
- 1/3 c. à café de mélange 4 épices
- 2 c. à soupe de Praligrain brésilien



Pour 6 personnes



PRÉPARATION :



- Préchauffez le four
- Mettez votre four à chauffer à 180°C (chaleur tournante).
- Battez œufs et sucre
- Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre aux épices pendant 1 minute au batteur électrique. Le mélange doit devenir mousseux.
- Ajoutez les ingrédients secs
- Incorporez la farine et la levure. Mélangez au fouet jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- Versez l'huile
- Ajoutez progressivement l'huile tout en fouettant pour bien l'intégrer.
- Incorporez la butternut et les épices
- Ajoutez la courge râpée, la cannelle, le gingembre et le 4 épices. Mélangez délicatement à la spatule.
- Moulage
- Versez la pâte dans des moules à mini cakes légèrement graissés (ou un grand moule si vous préférez).
- Touche finale
- Saupoudrez chaque cake d'une cuillère de Praligrain brésilien pour le croquant.
- Enfournez
- Cuire 20 à 25 minutes. Les cakes doivent être dorés et cuits à cœur (vérifiez avec la pointe d'un couteau).
- 💡 Astuce gourmande
- Servez-les tièdes avec une boule de glace vanille ou une cuillère de crème fraîche. Et pour une version plus sucrée, ajoutez quelques morceaux de pomme ou de poire à la pâte.

