

Gâteaux d'Halloween

CUISIMAGES

Réf :
5310

Type :
Gâteaux

Préparation :
10 min
Repos:

Cuisson :
20 min+
25 A 180°C

Coût :
 

Difficulté :
  

Origine :




Ingédients pour 6 personnes

- 400 g de citrouille (chair)
- 100g de farine
- 70g de sucre
- 3 oeufs
- 1 cuillère à café de vanille liquide
- 1 paquet de levure
- Raisins secs (1 poignée)
- Thé



Pelez la citrouille, ôtez les pépins et les filaments puis coupez la en dés.

Dans une casserole, déposez la citrouille dans un tout petit peu d'eau et ajoutez la vanille. Faites cuire sur feu modéré, pendant 20 min, jusqu'à évaporation du liquide.



Préchauffez le four à 180°C pendant 15 min.

Plongez les raisins dans un récipient de thé chaud.

Mixez la citrouille.



Dans un saladier, mélangez la purée de citrouille et la farine.

Dans un autre récipient, mélangez les œufs et le sucre.



Ajoutez les œufs sucrés à la purée de citrouille et incorporez ensuite la levure.



Remplissez à moitié les moules à muffins et répartissez une partie des raisins.

Terminez de remplir les moules et décorez avec le reste de raisins en dessinant des « masques d'Halloween ».

Enfournez à 180°C pendant 25 min.



Conseils
Variante
Vin

On peut ajouter 40g de beurre fondu dans la pâte.