|  |  |
| --- | --- |
| 600g de potiron épluché | 75 g de beurre mou |
| 250g de sucre fin | 4 œufs |
| 2 cuillères à soupe de fleur d’oranger | 250g de farine |
| 1 cuillère à soupe de citron ou d’orange | 1 sachet de levure |

Ustensiles :



Evider et éplucher le potiron, le couper en petits morceaux



Faire cuire le potiron 15 min au micro-onde



Mixer le potiron, ajouter le sucre, la farine , la levure et mélanger





Ajouter le beurre mou, les œufs, la fleur d’oranger et le citron et mélanger





Mettre dans des moules individuels et faire cuire 25 min thermostat 180°C

 Bon appétit !!