



recette Halloween écomiam
CAKES AU POTIMARRON



4 pers.



10 min



25 min

Ingrédients (pour 16 cakes)

Surgelés écomiam

- 250 g de potimarron

Épicerie / Marché

- 1 yaourt nature
- 3 pots de farine
- 1/2 pot de sucre roux
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càc de cannelle
- 125 g de beurre fondu
- 4 œufs

Préparation

- Placez le potimarron dans une assiette, chauffez au micro-ondes à 900 W pendant 4 à 8 min en remuant régulièrement, réservez.
- Dans un saladier, mettez un yaourt, les trois pots de farine et la levure, mélangez.
- Ajoutez les œufs, le sucre, le beurre fondu et la cannelle.
- Mélangez la préparation.
- Ajoutez le potimarron, mélangez .
- Répartissez la préparation dans des caissettes en papier.
- Faites cuire au four à 165°C pendant 20 min.

Pour la déco « petit fantôme » :

- Découpez un carré dans une serviette en papier.
- Enveloppez une sucette dans ce carré.
- Attachez avec un ruban.
- Dessinez la bouche et les yeux et...
Ouuuuuh ! Il ne vous reste plus qu'à le planter dans un de vos cakes !

Bon appétit !

