



CPE

Chez tante Juliette



Titre : Moelleux à la courge spaghetti

Ingredients :

- ½ tasse de beurre fondu
- ½ tasse de sucre non raffiné
- 1 tasse de farine
- 1 cuillère à thé de levure chimique
- 2 oeufs
- 2 tasses de courge spaghetti
- 3 cuillère à soupe de sirop d'érable

Méthodes :

- Etape 1: Mélanger le beurre et le sucre jusqu'à ce que ça blanchisse.
- Etape 2: Ajouter la farine, la levure et l'oeuf.
- Etape 3: Incorporer la courge et le sirop. Bien mélanger tous les ingrédients.
- Etape 4: Verser dans un moule à cake et mettre 25 minutes à four préchauffer à 350°.

Astuces :

