

Gâteau à la citrouille et réglisse au magimix

Informations

Préparation : 5 min	Cuisson : 42 min	Durée : 47 min	Difficulté : 1/10
Ingrédients : 10	Etapes : 6	Astuces : 12	

Ingrédients

300g de citrouille
150g de sucre en poudre
100g de beurre
100g de farine
100g de noix de coco rapée
3 oeufs
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
1 zeste de citron
Rouleaux de réglisse

Etapes

Pour cuisiner un délicieux gâteau à la citrouille décoré de réglisse, spécial halloween:

Préchauffer le four sur 180°C

Â»

Epluchez la citrouille, enlevez les pépins, coupez en gros morceaux et mettez dans le bol du thermomix. Programmez 20 secondes sur la vitesse 6. Ensuite réservez ce mélange.

Â»

Mettez le beurre dans le bol du thermomix, puis réglez 2 minutes sur 70°C à a vitesse 1.

Â»

Mettez dans le bol du thermomix, le sucre semoule, la farine, le sel, la noix de coco râpée, les oeufs, la levure, le zeste de citron, puis réglez 30 secondes sur la vitesse 4 .

Â»

Ajoutez le mélange citrouille/beurre, puis programmez 20 secondes à la vitesse 3 en sens inverse.

Â»

Beurrez un moule à gâteau, puis mettez la pâte dans le moule et dessinez une toile d'araignée avec les fils de réglisse.

Â»

Enfournez 40 minutes.

Dégustez ce délicieux gâteau d'Halloween préparer avec TM31, TM5 ou TM6. Régalez-vous. Miam ;)