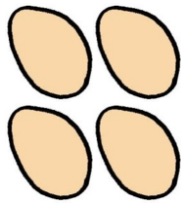


Le gâteau potiron chocolat.

Ingrédients :



4 œufs



Purée

150 gr.



220 gr.



120 gr.

Beurre fondu



120 gr.



100 gr.



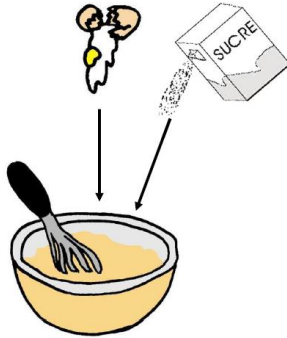
10 cl.



1/2 pqt



1 c. à c.



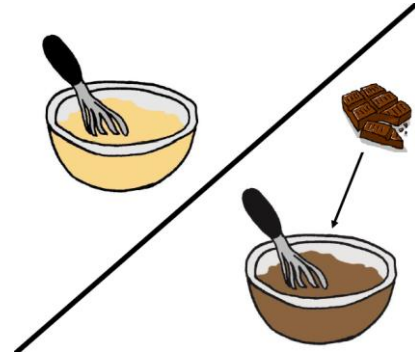
Mélanger les œufs et le sucre.



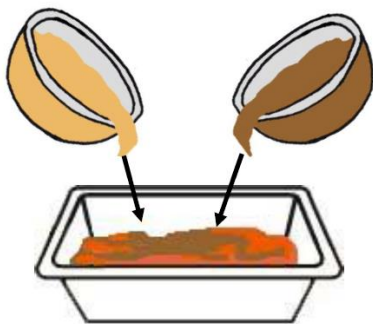
Ajouter la purée de potiron, le beurre fondu, la crème liquide, l'extrait de vanille et le sel.



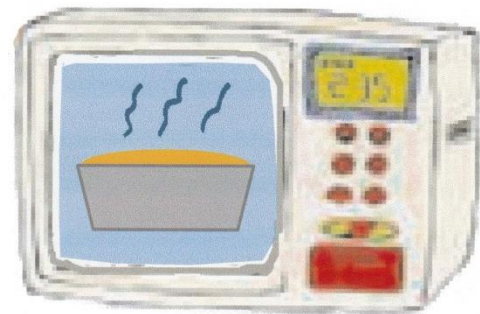
Ajouter la farine et la levure.



Séparer la pâte en 2. Dans un des 2 saladiers, incorporer le chocolat fondu.



Verser dans le moule un peu de pâte à la citrouille, puis au chocolat. Recouvrir avec le reste de pâte à la citrouille.



Faire cuire au four (préchauffé)
T.6/180° pendant 45 minutes