Gâteau à la citrouille

Le vendredi 18 octobre 2013, nous avons fait des gâteaux à la citrouille avec l'aide des mamans. C'était le matin que nous avons cuisiné.
L'après-midi, nous avons dégusté les gâteaux dans la salle de jeux avec les Grande Section, les CP de madame Huet-Touchard et les CE1 de notre classe.
Les gâteaux étaient délicieux. Nous avons passé une excellente journée.

Texte rédigé par les CP

Recette du gâteau à la citrouille

Ingrédients :

- 500g de citrouille cuite
- 4 œufs
- 200g de sucre
- 300g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 150g de beurre
- 1 cuillère à soupe de jus de citron
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

Préparation :

1. Casser les œufs.
2. Ajouter le sucre et bien mélanger.
3. Faire fondre le beurre (au micro-onde).
4. Ajouter le beurre fondu et mélanger.
5. Ajouter la farine et la levure, puis mélanger.
6. Ajouter la fleur d'oranger et le citron et mélanger.
7. Ecraser la chair de la citrouille.
8. Ajouter la citrouille et mélanger.
9. Remplir le moule au 2/3.
10. Cuire 25 minutes environ, four thermostat 6 (180°C).
11. Déguster tiède ou froid.

Recette rédigée par les CE1