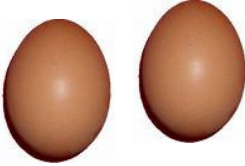



# LE GÂTEAU CITROUILLE

 <p><b>125 g de beurre</b></p>	 <p><b>125 g de sucre</b></p>	 <p><b>2 gros oeufs</b></p>	 <p><b>180 g de farine</b></p>
 <p><b>½ sachet de levure</b></p>	 <p><b>½ c à café de 4 épices</b></p>	 <p><b>400 g de chair de citrouille râpée</b></p>	

 <p><b>1) Batta le beurre mou et le sucre en mousse.</b></p>	 <p><b>2) Incorporer les œufs.</b></p>	 <p><b>3) Ajouter farine, levure et 4 épices.</b></p>
 <p><b>4) Ajouter la chair de citrouille râpée</b></p>	 <p><b>5) Faire cuire au four 50 min th 180 °</b></p>	 <p><b>6) Décorer avec des gourmandises "fils scoubidous".</b></p>

# LE GÂTEAU CITROUILLE

 <p><b>125 g de beurre</b></p>	 <p><b>125 g de sucre</b></p>	 <p><b>2 gros oeufs</b></p>	 <p><b>180 g de farine</b></p>
 <p><b>½ sachet de levure</b></p>	 <p><b>½ c à café de 4 épices</b></p>	 <p><b>400 g de chair de citrouille râpée</b></p>	

 <p>Battre le beurre mou et le sucre en mousse.</p>	 <p>Incorporer les œufs.</p>	 <p>Ajouter farine, levure et 4 épices.</p>
 <p>Ajouter la chair de citrouille râpée</p>	 <p>Faire cuire au four 50 min th 180 °</p>	 <p>Décorer avec des gourmandises "fils scoubidou".</p>



