








LE GATEAU A LA CITROUILLE

INGREDIENTS :

	 <p>FARINE</p>
	 <p>SUCRE</p>
	<p>LEVURE</p>
	 <p>MUSCADE</p>
	

	<p>CANNELLE</p>  <p>CITROUILLE CUITE</p>
	<p>OEUFs</p>
	 <p>BEURRE</p>
	 <p>LAIT</p>

1/ Mélanger tous les ingrédients secs dans un saladier.

1/



2/ Mélanger tous les ingrédients humides dans un autre saladier.

2/



3/ Ajouter les éléments secs au mélange précédent et mélanger.

3/



4/ Beurrer le moule.

4/



5/ Faire cuire 40 min thermostat 6.

5/

