

Gâteau au potiron au magimix

Informations

Préparation : 10 min	Cuisson : 40 min	Durée : 50 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 8	Etapas : 8	Astuces : 14	

Ingrédients

1000g d'eau
600g de potiron
200g de farine
100g de sucre
100g de beurre
4 oeufs
1 sachet de levure
Vanille

Etapas

Cuisinez un excellent gâteau avec du potiron avec votre robot culinaire thermomix :

Préchauffer le four sur 190°C

Â»

Mettre l'eau dans le bol du thermomix.

Â»

Eplucher et couper le potiron en cube et le mettre dans le panier de cuisson.

Â»

Fermer le bol et cuire 90°C sur la vitesse 2 pendant 15 minutes.

Â»

A la sonnerie, vider l'eau et verser le potiron dans le bol du thermomix, puis ajouter le beurre. Il va fondre tout seul avec la chaleur.

Â»

Régler ensuite 20 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Ajouter les oeufs, le sucre et quelques gouttes d'arômes de vanille et programmer 30 secondes sur la vitesse 3.

Â»

Ajouter la farine, la levure et régler 30 secondes sur la vitesse 4.

Â»

Mettre la pâte dans un moule à gâteau et enfourner 40 minutes environ.

Déguster tiède ce gâteau au potiron préparé rapidement grâce à votre robot ménager TM31, TM5 ou TM6. Miam ;)