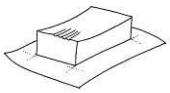
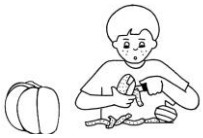
La recette du gâteau à la citrouille

Les ingrédients

					
1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure

La réalisation

1



1. Évider la citrouille et l'éplucher.

2

2. Couper la citrouille en petits cubes.

3

3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.

4

4. Mixer la citrouille cuite.

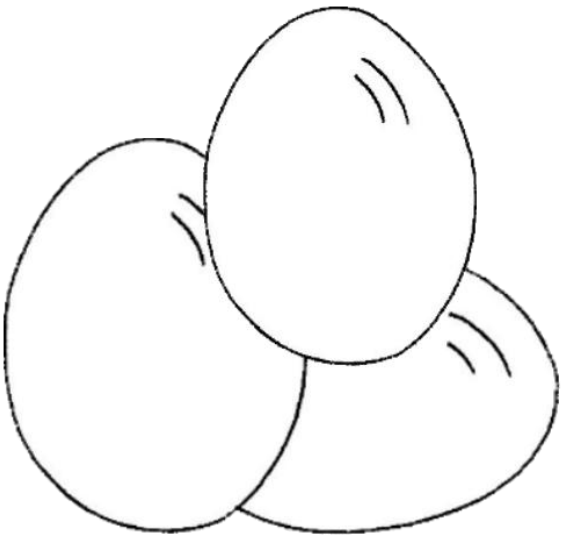
5

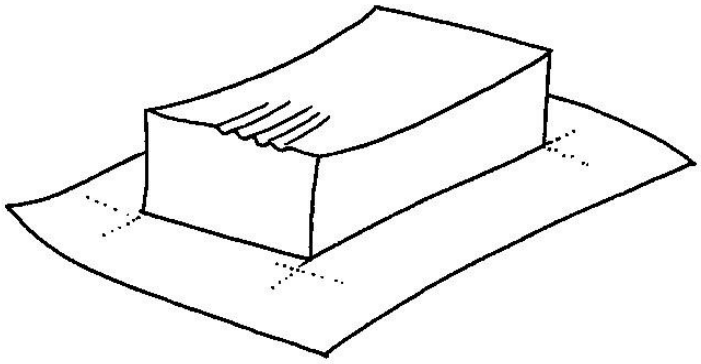
5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.

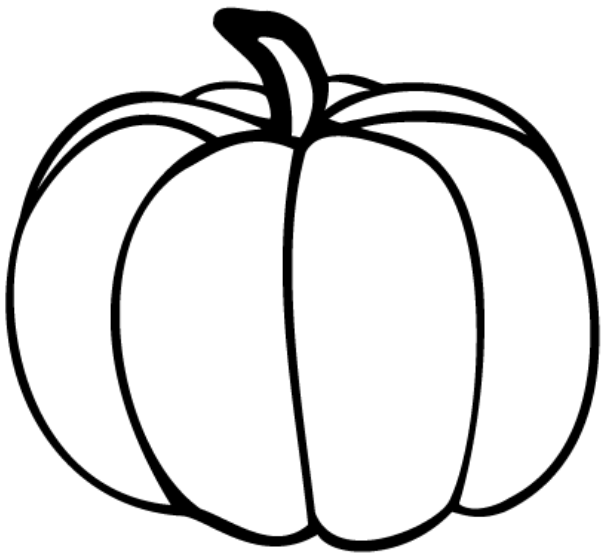
6

6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.

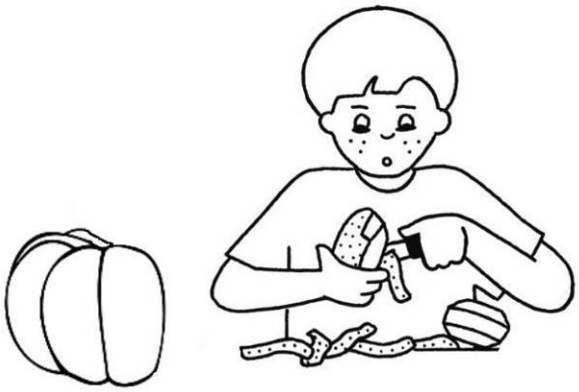
La recette du gâteau à la citrouille

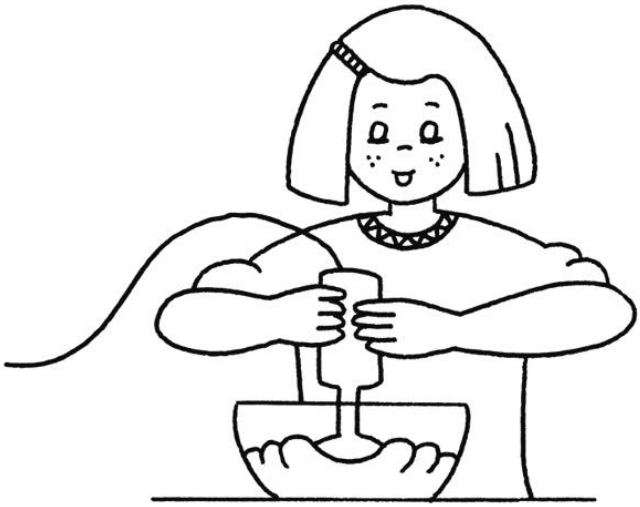






La recette du gâteau à la citrouille



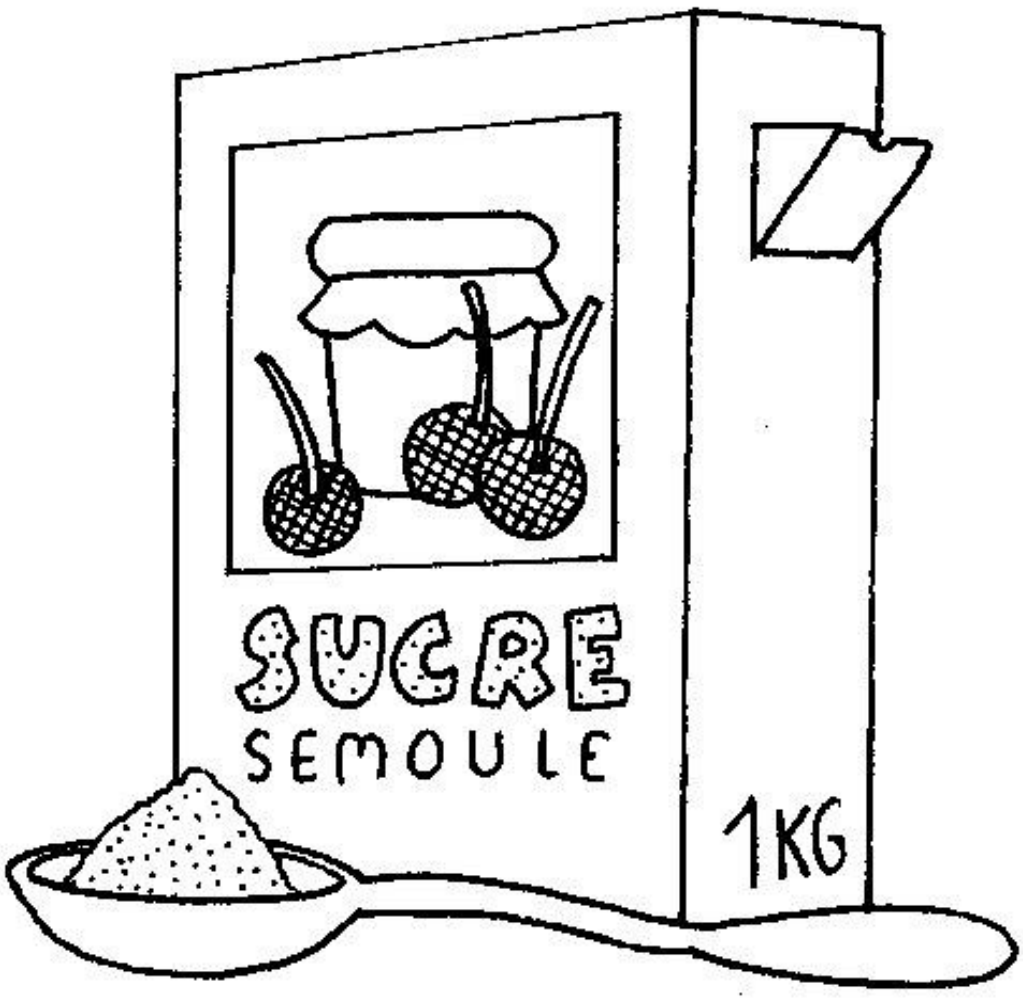


FARINE

farine

SUCRE

sucre

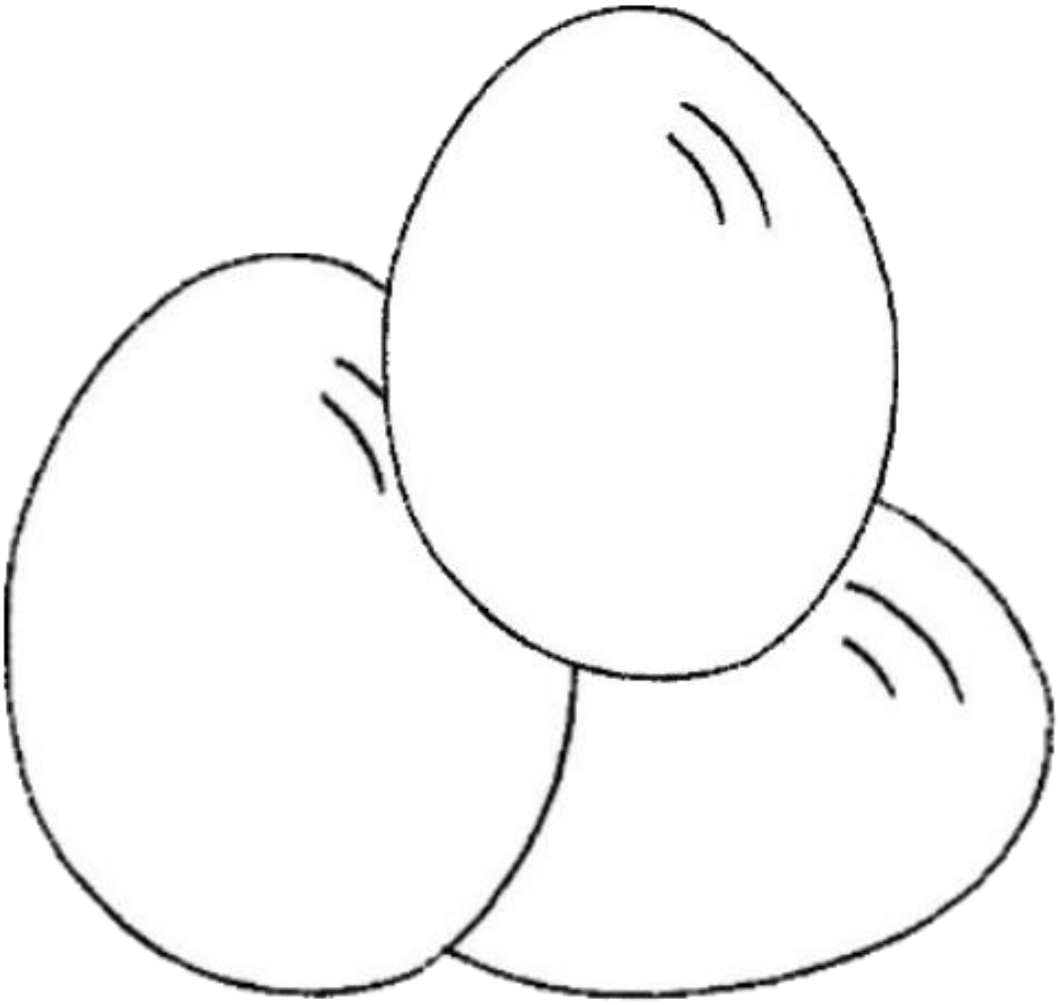


LEVURE

levure

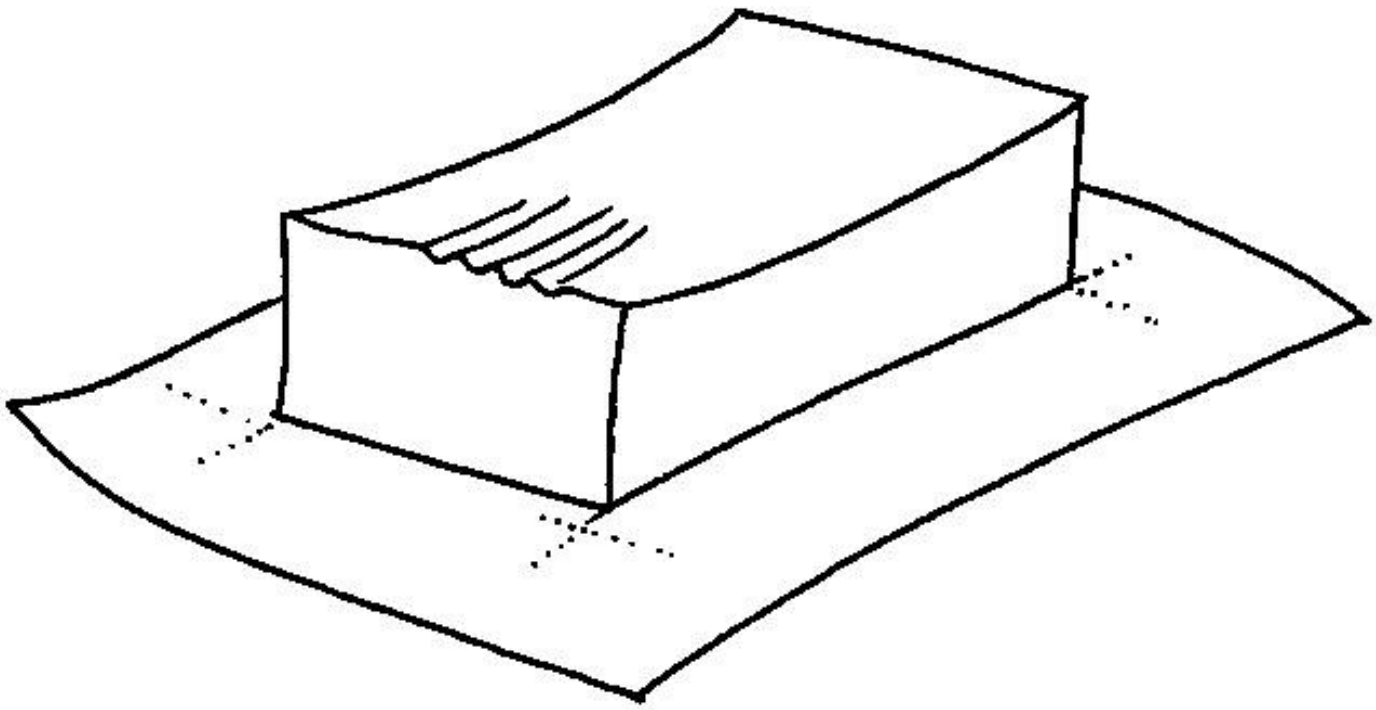
OEUFS

oeufs



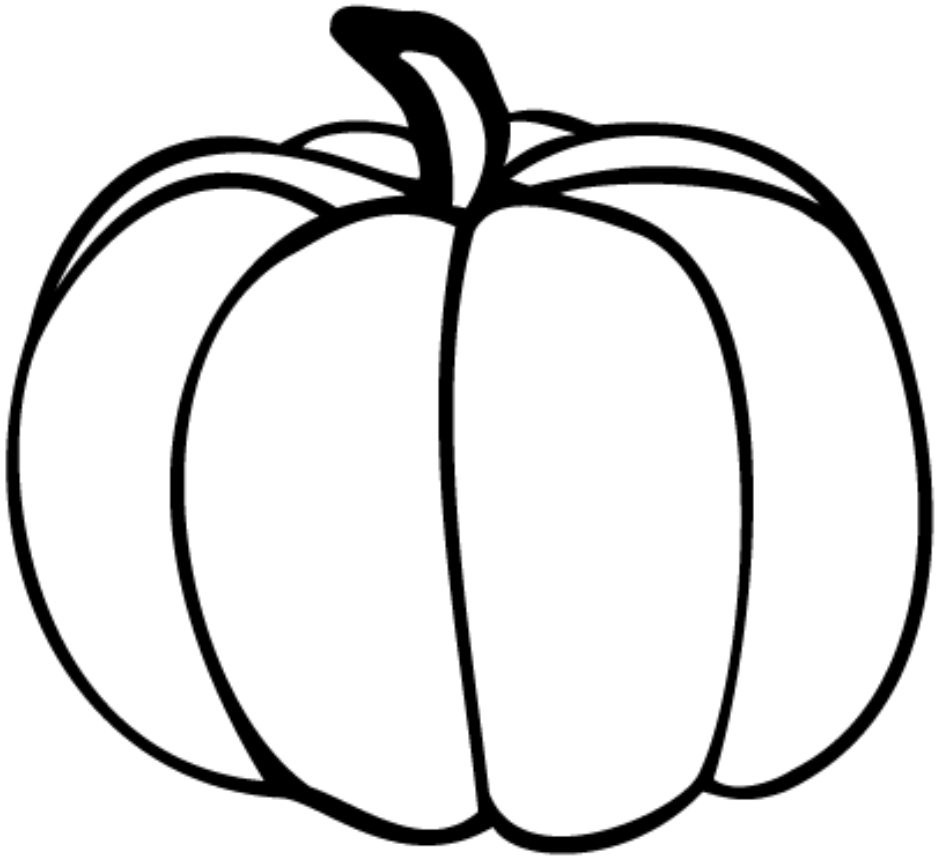
BEURRE

beurre



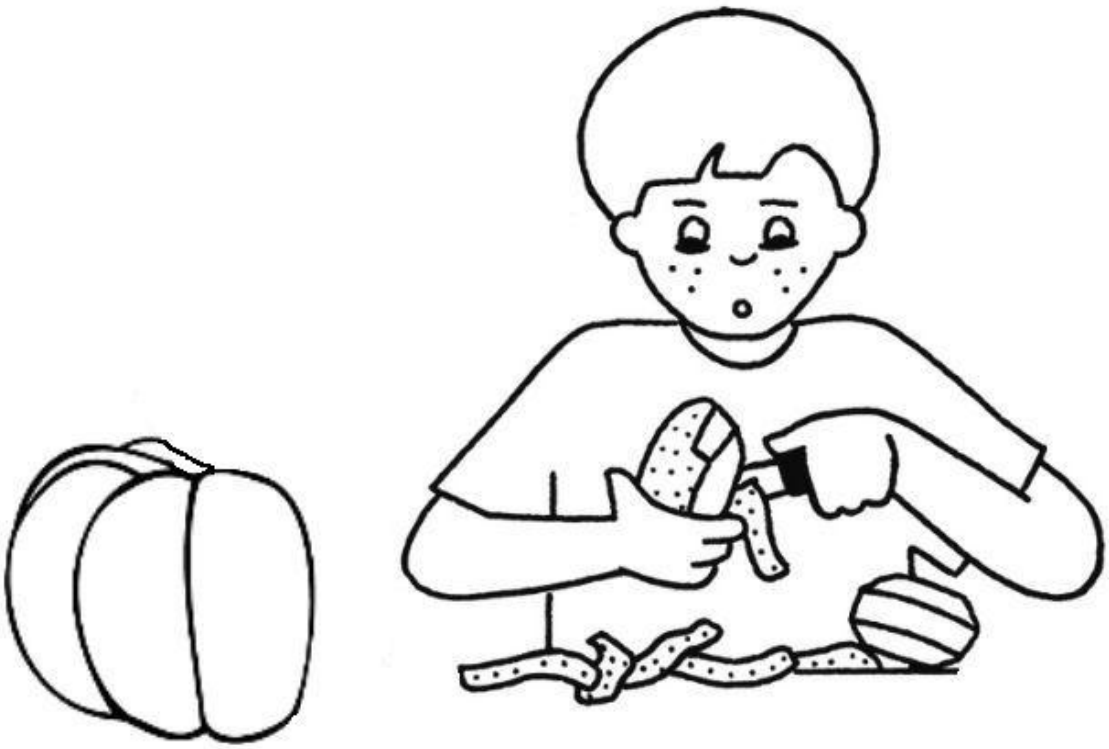
CITROUILLE

citrouille



ÉPLUCHER

éplucher



COUPER

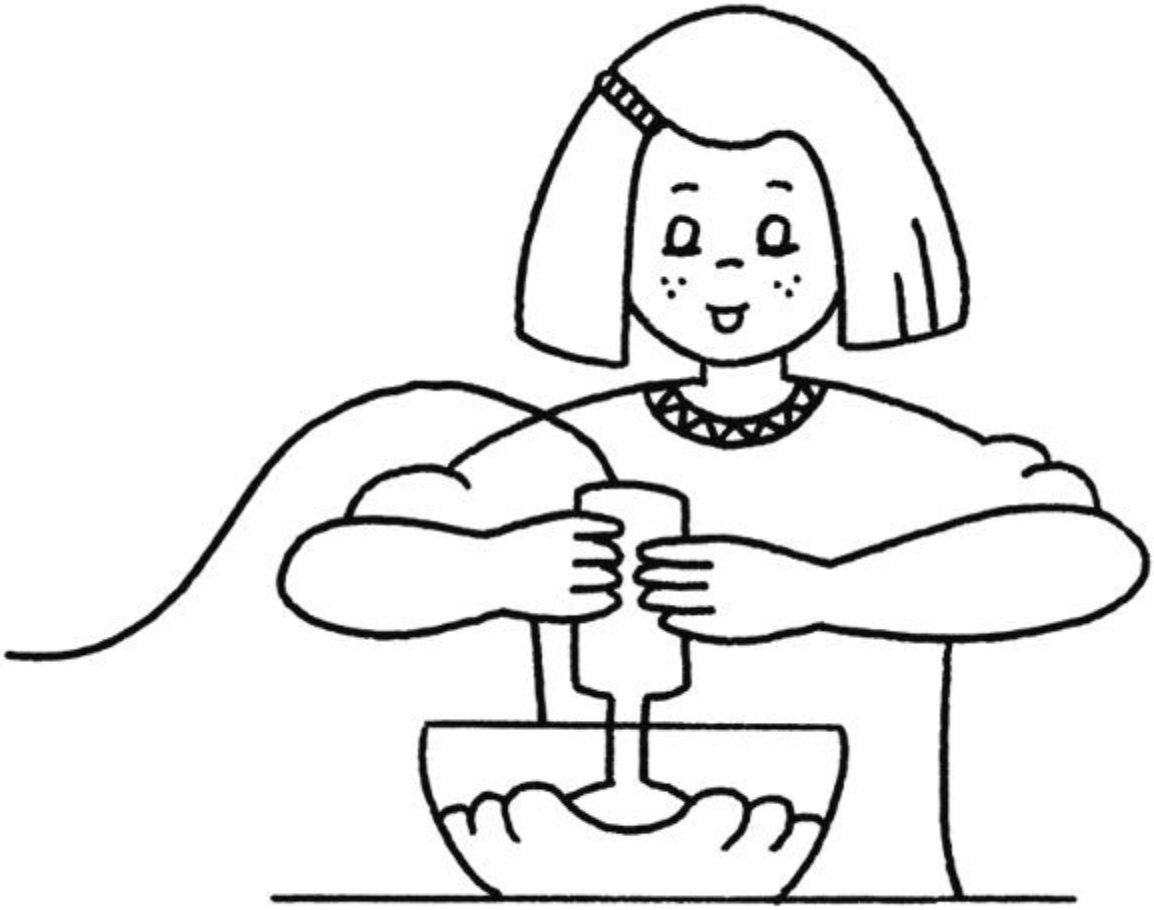
couper

CUIRE

cuire

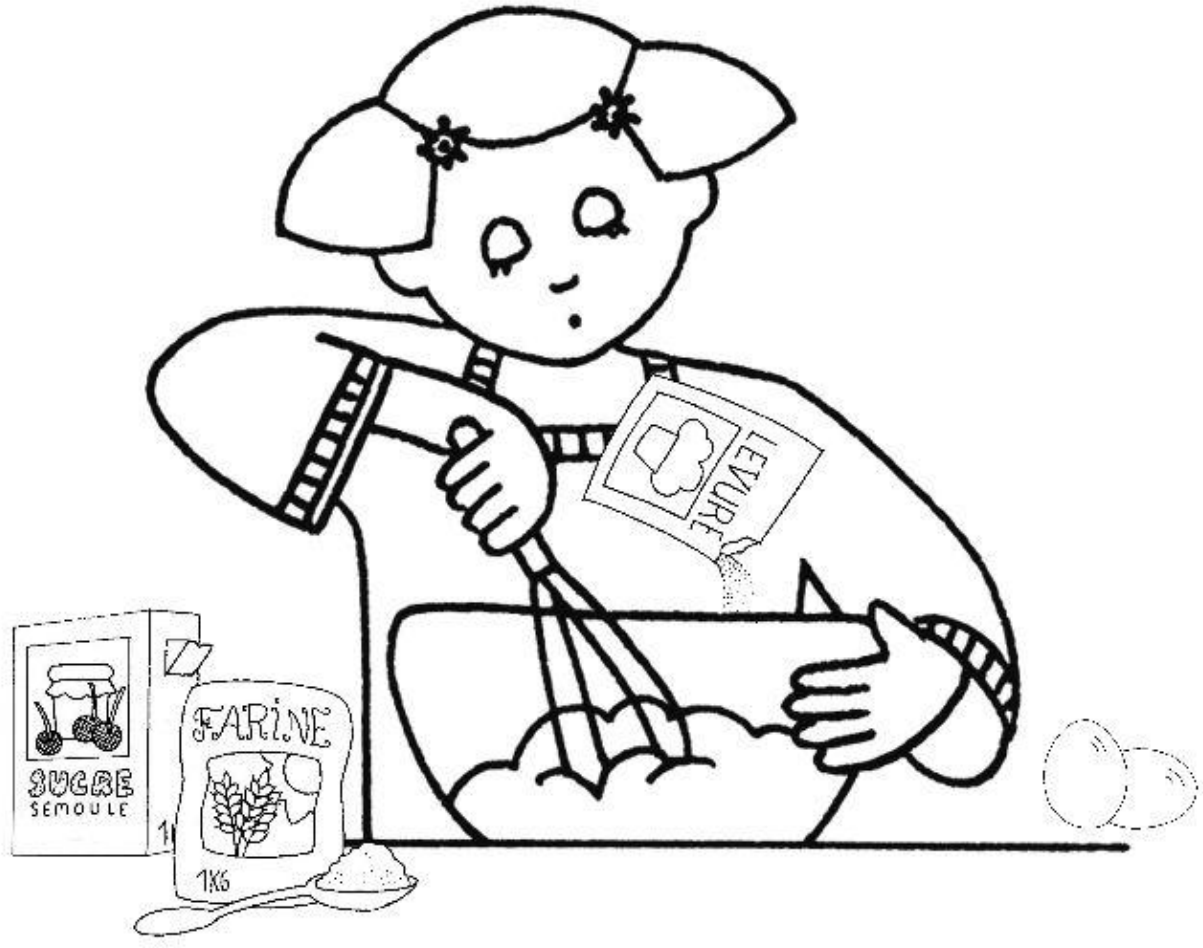
MIXER

mixer



MÉLANGER

mélanger



ENFOURNER

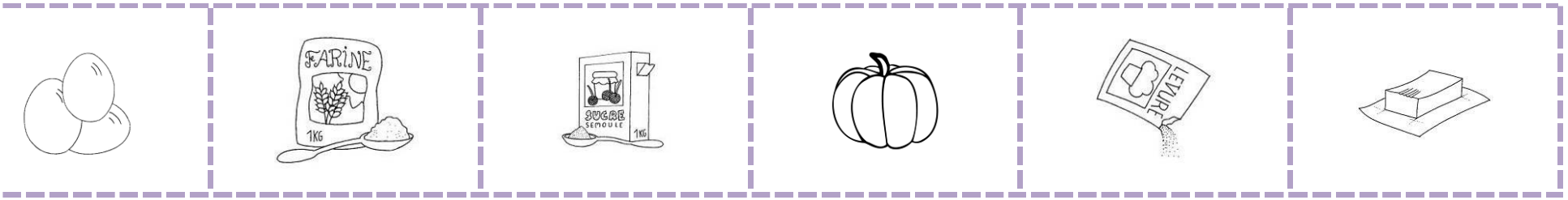
enfourner

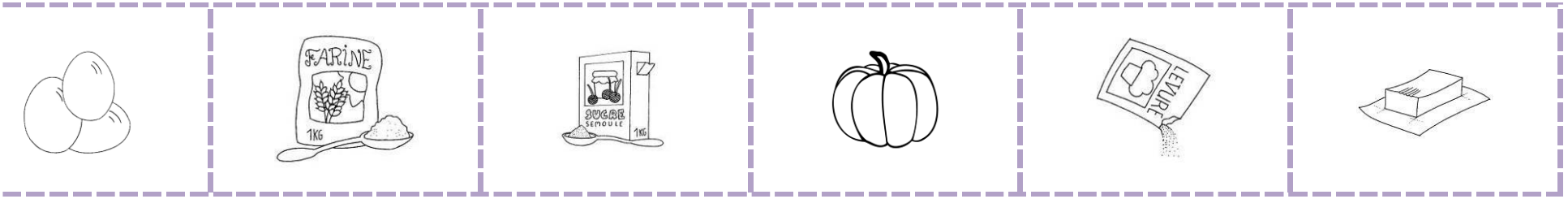
La recette du gâteau à la citrouille

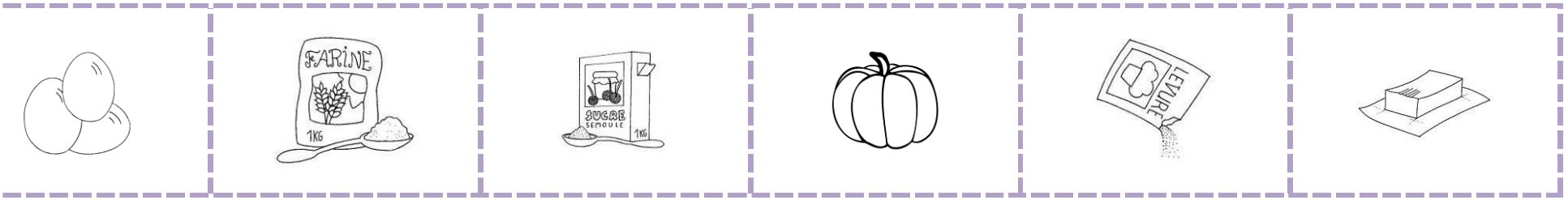
Colle les ingrédients de la recette du gâteau à la citrouille.

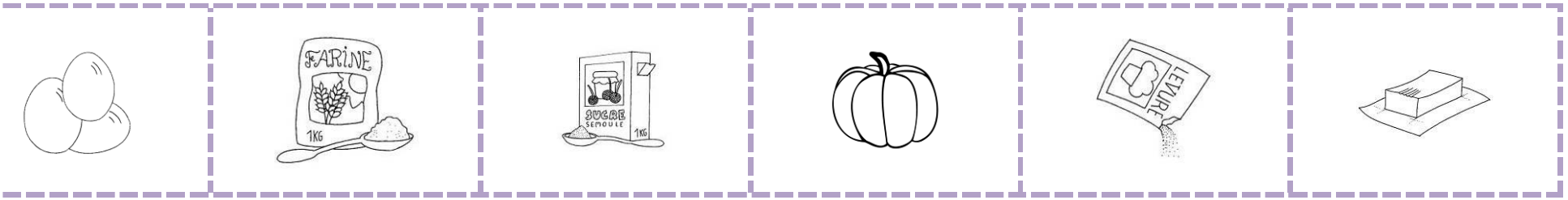
citrouille	sucre	farine	œufs	beure	levure
1 kg	200 g	250g	4	25 g	1 sachet

Colle les étapes de la recette du gâteau à la citrouille.

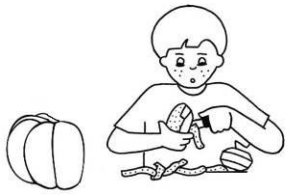


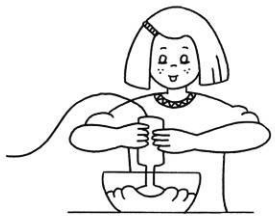


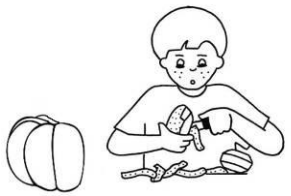


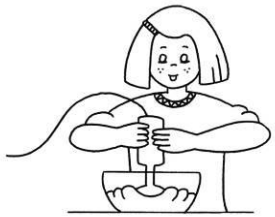


Librairie-interactive.com
http://www.librairie-interactive.com









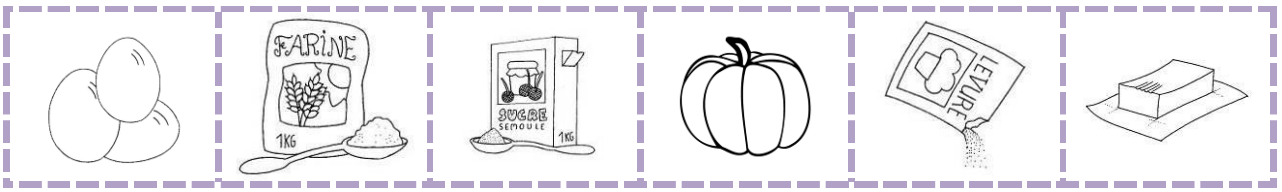
La recette du gâteau à la citrouille

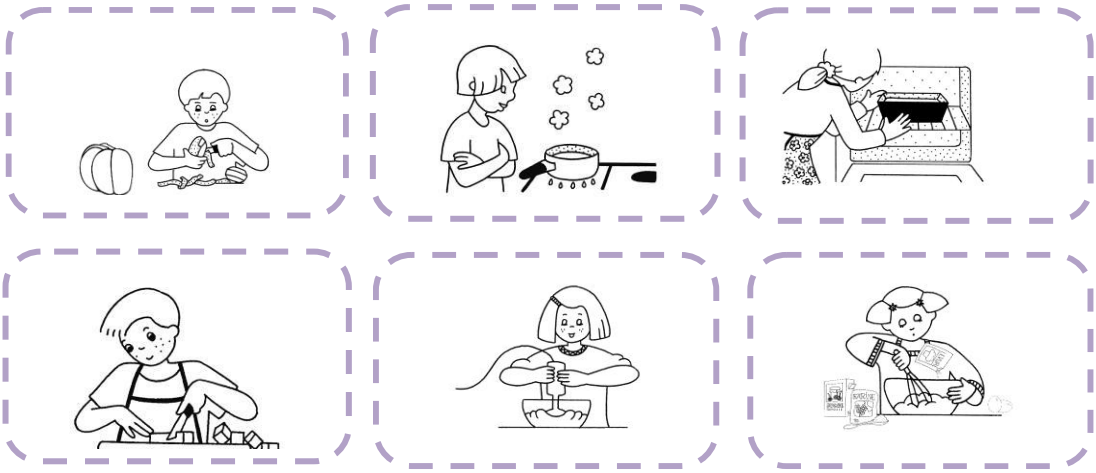
Les ingrédients

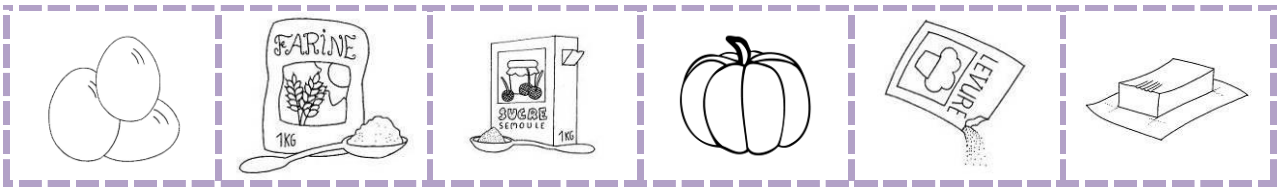
1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure

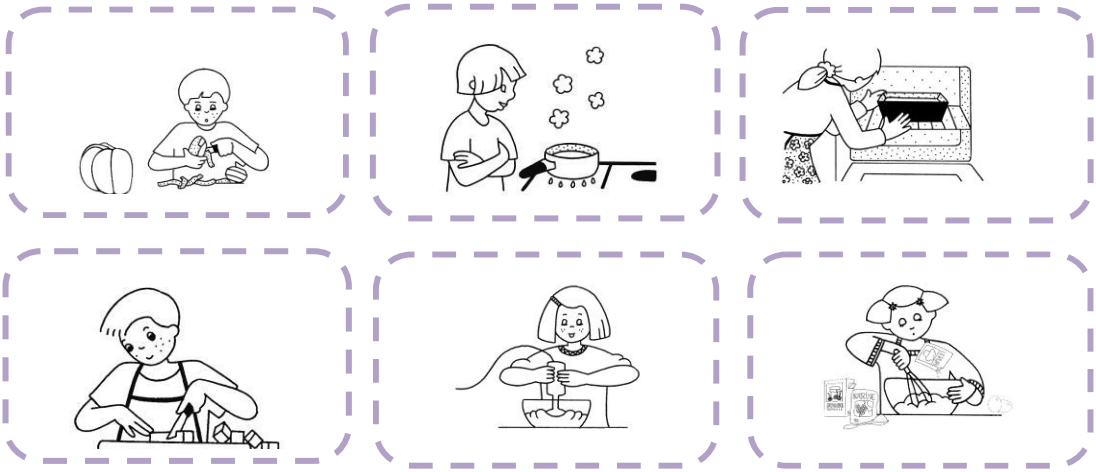
La réalisation

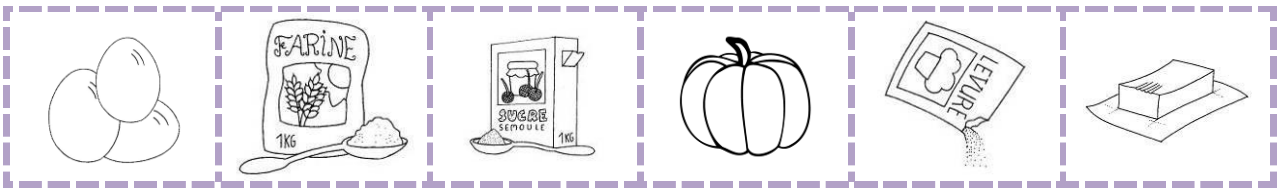
1. Évider la citrouille et l'éplucher.
2. Couper la citrouille en petits cubes.
3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.
4. Mixer la citrouille cuite.
5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.
6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.

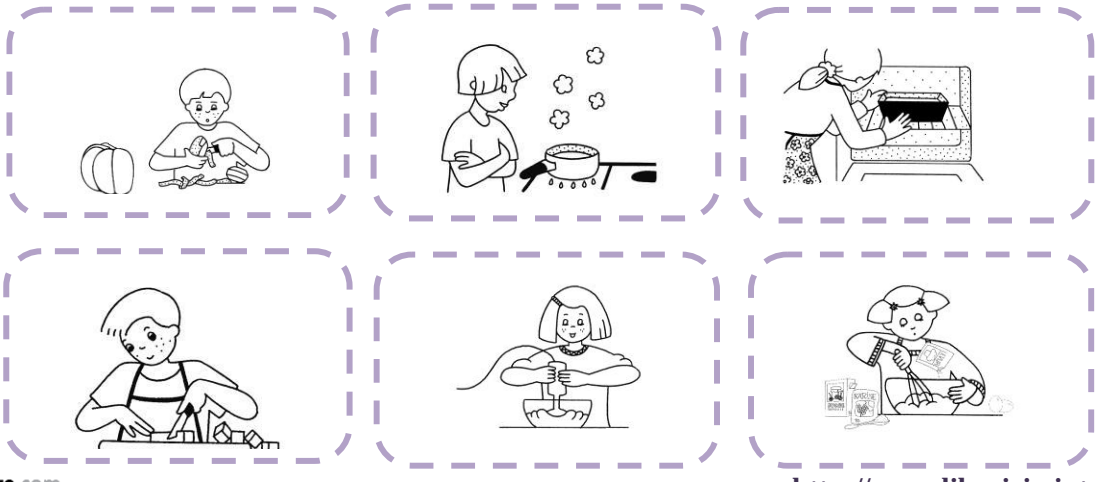

FARINE
1KG
SUCRE
SEMOULE
1KG
LEVURE




FARINE
1KG
SUCRE
SEMOULE
1KG
LEVURE

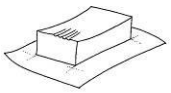



FARINE
1KG
SUCRE
SEMOULE
1KG
LEVURE

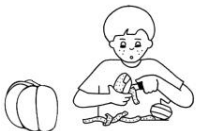


La recette du gâteau à la citrouille

Les ingrédients

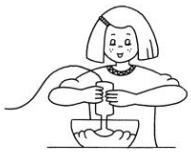


La réalisation

1  •

2 •

3 •

4  •

5 •

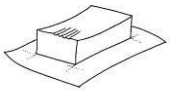
6 •

1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure
1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure

1. Évider la citrouille et l'éplucher.	1. Évider la citrouille et l'éplucher.
2. Couper la citrouille en petits cubes.	2. Couper la citrouille en petits cubes.
3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.	3. Faire cuire la citrouille à feu doux avec le beurre pendant 15 minutes.
4. Mixer la citrouille cuite.	4. Mixer la citrouille cuite.
5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.	5. Ajouter les œufs, le sucre et la farine puis mélanger pour avoir une pâte homogène.
6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.	6. Placer au four à 180° pendant 50 minutes.

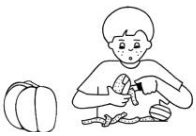
La recette du gâteau à la citrouille

Les ingrédients

					
1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure

La réalisation

1



1. _____ la _____ et l'_____.

2

2. _____ la citrouille en petits _____.

3

3. Faire _____ la citrouille à feu doux avec le _____ pendant 15 minutes.

4

4. _____ la _____ cuite.

5

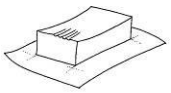
5. Ajouter les _____, le _____ et la _____ puis _____ pour avoir une pâte homogène.

6

6. Placer au _____ à 180° pendant 50 _____.

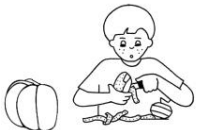
La recette du gâteau à la citrouille

Les ingrédients

					
1 kg de citrouille	200 g de sucre	250g de farine	4 œufs	25 g de beure	1 sachet de levure

La réalisation

1



1. _____

_____

2

2. _____

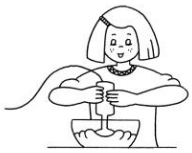
_____

3

3. _____

_____

4



4. _____

_____

5

5. _____

_____

6

6. _____

_____