



# INSTANT GOURMAND



Petits cakes moelleux châtaigne, potimarron et amande :



Pour environ 18 pièces :

- 200g de purée de potimarron
- 100g de farine de châtaigne\*
- 100g de farine d'épeautre\*
- 100ml de lait d'amandes
- 70g de sucre roux
- 70g de purée d'amandes\*
- 3 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- graines de courge\*

Préchauffer le four à 180°C. Dans un saladier, battre les œufs avec le sucre. Ajouter la purée de potimarron, la purée d'amandes et le lait d'amandes, puis les farines tamisées et la levure. Bien mélanger afin d'obtenir une préparation homogène. Répartir la pâte dans des minis moules à cake et parsemer le dessus de graines de courge. Enfourner une vingtaine de minutes. Laisser refroidir et démouler.

\* Ces produits se trouvent facilement en magasin diététique