

Pumpkin brownies

300 g de purée de potiron (faire cuire environ 500 g de potiron détaillé en gros cubes dans le micro ondes à couvert et laisser sécher plusieurs heures , retirer l'excédent d'eau)

350 g de sucre roux

2 œufs

210 g de beurre

220 g de farine

1 sachet de levure chimique

Cannelle – mélange 4 épices – 1 sachet de sucre vanillé

Battre les œufs avec le sucre. Rajouter le beurre et battre. Puis rajouter la purée de potiron et battre à nouveau.

Ajouter tous les ingrédients secs (farine, sucre vanillé, levure, cannelle, 4 épices) et bien les incorporer.

Beurrer et chemiser un moule si possible rectangulaire, préchauffer le four à 180 degrés.

Cuire le gâteau au moins 30 min puis contrôler la cuisson avec une pointe de couteau qui doit ressortir sèche au milieu du gâteau.

Démouler le gâteau lorsqu'il a suffisamment refroidi et le découper en cubes.