

Petit pain citrouille

Ingrédients :

- 2 tasses 2/3 de sucre
- 2/3 d'une tasse de beurre
- 2 tasses de purée de citrouille (ou de potiron qui est généralement plus sucré et donc meilleur pour cette recette)
- 4 œufs
- 3 tasses et demie de farine
- 2/3 d'une tasse d'eau
- 1/2 cuillère à café de levure chimique
- 2 cuillères à café de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à café et demie de sel

Mélange les ingrédients ci-dessus en respectant bien le même ordre.

Verse le tout dans des petits moules à pain (ou cake)

Fais cuire dans un four à 180° pendant une heure.

Et voici de jolies miches de pain à la citrouille que tu pourras servir à table le soir d'Halloween !