

CAKE DE PATATES DOUCES

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 20 minutes	Cuisson : 50 minutes
Pour 8 personnes	1 cocotte minute, 1 saladier, 1 moule à cake

Ingrédients :

500 gr de patates douces

100 gr de farine

90 gr de sucre

1 sachet de sucre vanillé

3 jaunes d'œufs

30 ml d'huile de pépins de courge, d'huile de noix ou de noisette

1 cuillère à café d'extrait naturel de vanille liquide

30 ml de rhum (facultatif)

Préparation :

1 - Eplucher et faire cuire les patates douces à la vapeur 10 minutes puis les réduire en purée. Laisser refroidir.

2 - Ajouter les huiles, le rhum, la vanille, les jaunes d'œufs un à un, le sucre, le sucre vanillé, puis la farine et mélanger entre chaque étape.

3 - Mettre dans un moule à cake et enfourner 35 à 40 minutes à 200°C.

4 - Laisser refroidir, réserver au frais et déguster.