



Butternut cake et glaçage aux épices

Temps de préparation : 15 minutes

Temps de cuisson : 45 minutes

Recette pour 6 personnes

Ingrédients

Pour le gâteau

- 270 g de butternut râpé
- 3 œufs
- 100 g de sucre saveur vergeoise blonde Béghin Say
- 190 g de farine
- 90 g d'huile de tournesol ou de pépin de raisin
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à café de cannelle

Pour le glaçage

- 200 g de fromage frais
- 27 g de sucre en poudre Béghin Say
- 1 demi-cuillère à café de cannelle en poudre
- 1 demi-cuillère à café de gingembre en poudre
- 1 demi-cuillère à café d'étoile de badiane en poudre

1. Faites préchauffer votre four à 180°C.
2. Versez les œufs et sucre dans un saladier et fouettez-les jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
3. Ajoutez la farine et la levure. Mélangez au fouet à la main jusqu'à obtenir un mélange homogène et sans grumeaux.

4. Ajouter l'huile et mélangez.
5. Ajoutez le butternut râpé et la cannelle. Verser dans un moule à cake. Enfournez pour 45 minutes. Laissez refroidir avant de démouler.
6. Pendant ce temps, mélangez tous les éléments du glaçage et déposez le mélange obtenu sur le cake refroidi.

© Béghin Say