

## Butternut cake



### Ingrédients (pour 8 personnes) :

4 œufs  
200 g de cassonade  
2 sachets de sucre vanillé  
1 cuillère à café rase de mélange 4 épices  
180g d'huile végétale  
250 g de farine fluide  
1 sachet de levure chimique  
300 g de butternut râpé  
120 g de noix concassés ( pas broyées)

Préchauffer votre four à 180° ( thermostat 6 )

Mélanger au fouet électrique les 4 œufs et les sucres ( cassonade et vanillé ) .

Incorporer les épices et l'huile.

Mélanger le tout avec le fouet .

Ajouter la farine et la levure ,tourner avec le fouet éteint pour mélanger un peu ,puis allumer le fouet en augmentant la puissance progressivement jusqu'à obtention d'une pâte lisse .

Ajouter le butternut râpé et les noix concassées .Mélanger à la spatule jusqu'à ce que la pâte soit homogène .

Huiler et fariner légèrement le moule et verser la préparation .

Enfourner 50 minutes selon votre four .

Piquer au centre pour vérifier la cuisson de votre gâteau .