Gâteaux et pâtisseries

Gâteau aux framboises à l’huile de courge

Dessert
Type de recette

60 minutes
Préparation

30 minutes

Facile
Difficulté

Ingrédients pour 6 personnes

4 œufs
120 g de sucre glace
1 sachet de sucre vanillé
25 ml d’eau
1/8 l d’huile de pépins de courge styrienne igp
1 pincée de cannelle
50 g de pépins de courge finement concassés
Jus d’½ citron
250 g de farine
½ sachet de levure chimique
½ kg de framboises

Préparation

Battre les œufs, le sucre glace, le sucre vanillé et l´huile de courge avec un peu d’eau jusqu’à obtention d’un mélange mousseux. Incorporer délicatement la cannelle, les pépins de courge, le jus de citron, la farine et la levure. Verser la pâte sur une plaque beurrée et farinée, garnir de framboises et faire cuire au four environ 30 minutes à 170°C. Saupoudrer de sucre le gâteau encore chaud et laisser refroidir avant de couper en parts.

Astuce : les framboises peuvent être remplacées par d’autres fruits frais ou congelés, tels que groseilles, myrtilles, abricots, etc.

Recette de Gemeinschaft Steirisches Kürbiskernöl g.g.A. / Foto: Stefan Kristoferitsch