# RECETTE
# DU CAKE AU FROMAGE
# A L'HUILE ESSENTIELLE
# DE THYM



Anne CORNEC
Diététicienne-Nutritionniste
À l'écoute de votre corps

## INGRÉDIENTS:

- 130 GR de potiron cuit et égoutté
- 60 GR de beurre mou
- 40 GR de cassonade
- 1 cuillère à soupe d'extrait de vanille liquide
- 1 pincée de sel
- 1 oeuf
- 100 GR de farine d'épeautre
- 60 GR de poudre d'amande

## DEROULE :

- Faire cuire le potiron 🎃
- Melanger l'oeuf, la cassonade puis ajoutez la farine puis la poudre d'amande puis le beurre
- Ajoutez le potiron et la vanille
- Remplissez les moules et faire cuire à 180 degrés 25 minutes, surveillez la cuisson avec la pointe d'un couteau
- ajoutez le chocolat fondu dans les yeux le nez et la bouche