

Cake marbré d'Halloween

Pour 6 à 8 personnes

Préparation : 15 min – Cuisson : 1 h

Ingrédients :

- 120g de sucre
- 4 œufs
- 4cs d'huile de colza
- 100g de compote de pommes
- 300g de potimarron
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 50g de poudre d'amandes
- 100g de chocolat noir
- 2cs d'extrait de vanille liquide



Ustensiles spécifiques : un fouet, un mixeur ou un blender, deux saladiers et un moule à cake

www.lesdelicesabelle.fr

Réalisation :

- Laver, épépiner et couper le potimarron en cubes.
- Le cuire à la vapeur environ 20 minutes jusqu'à ce qu'il soit fondant.
- Réduire le potimarron en purée avec un mixeur (un blender).
- Mélanger les matières sèches dans un saladier (sucre, farine, levure, amande).
- Mélanger dans un deuxième saladier, les œufs, la compote, l'huile et la purée de potimarron.
- Ajouter progressivement dans le mélange liquide celui à base de farine.
- Faire fondre le chocolat au bain-marie.
- Séparer la pâte en deux.
- Dans une moitié, ajouter le chocolat fondu. Bien lisser.
- Dans l'autre moitié, ajouter la vanille.
- Verser les deux préparations dans un moule à cake en les alternant pour créer le marbré.
- Enfourner pour 1 heure environ à 165° et attendre l'arrivée de la sorcière pour déguster.

Bon appétit!