



Mini gâteaux bundt à la citrouille



INGRÉDIENTS

Pour 6 mini citrouilles
ou 12 demis bundt cakes

- 200 g de purée de potiron maison
- 50 g de compote de pommes sans sucres ajoutés
- 50 g de beurre fondu
- 80 g d'édulcorant en poudre cristal à base de stévia
- 200 g de farine blanche
- 1 c. à c. de levure chimique
- 1 œuf
- 1 c. à c. bombée d'un mélange 4 épices
- zeste d'orange

Topping

- 3 c. à s. de skyr
- 3 c. à s. de lait
- 2 c. à c. d'édulcorant en poudre cristal à base de stévia



*par rapport
à une version sucrée

PRÉPARATION

Préchauffer le four à 180° C.

Dans un bol mélanger la purée de potiron, la compote de pomme, l'œuf, l'édulcorant, le beurre fondu et les zeste de ± ½ une demi orange.

→ Pour la purée de potiron il faut juste cuire ¼ de potiron à la vapeur ou à l'eau (sans la peau) et le réduire en purée après cuisson.

Ajouter ensuite la farine avec la levure chimique, la càc de mélange 4 épices et la pincée de sel. Bien mélanger.

Disposer ce mélange dans des moules à muffins ou dans des moules ressemblant à des citrouilles.

Enfourner ± 15-20 minutes

Laisser refroidir, couper le surplus de pâte pour pouvoir superposer les demi citrouilles.

Dans un bol diluer le skyr avec le lait et mélanger l'édulcorant.

Tremper le dessus des citrouilles.

Décorer avec des graines de courge, un peu de poudre de cannelle et un bâton de cannelle (facultatif).

Bon appétit!

ASTUCE

Conserver au frigo max 3 jours.

RETROUVEZ TOUTES LES INFORMATIONS VALIDÉES SUR LES ÉDULCORANTS EN LIGNE:

www. **EDULCORANTS** .eu