

Petits pudding millet - patate douce ou potimarron

Ingrédients :

100 gr de farine de millet, 60 gr de farine de blé, 1 sachet de levure, 1 cc de bicarbonate, 60gr d'huile, 80gr de sucre brun, 10cl d'eau, et au choix 60gr de patate douce ou de potimarron cuits et égouttés.

Préparation :

- ▶ Mélangez le tout
- ▶ Versez dans vos moules préalablement huilés
- ▶ Cuire de 25 à 30 mn selon la grosseur de vos gâteaux. Les gâteaux vont monter à la cuisson pour ensuite retomber au refroidissement.