

## 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'1/2 citron  
250 g de farine  
1/2 sachet de levure chimique  
1/2 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**