

## RECETTE

# GAKE EN ESPERANT LA NOUA

De cai qe t'aras-ti afère ?

- 75 g de nouës de pecan
- 10 dattes
- 50 g de bone uile
- 3 eûs
- 225 g de filou
- 1 pouchonée e la maïtië d'eune aotr pouchonée de leveton chimiqe
- 100 g de sirot d'agave
- 1 p'tit de canele
- 1 p'tit de jinjembr
- 250 g de butternut râpë (o les gros pertus de la rapouère)

1



Durant de même, o un grand a t'aider, cōti les nouës ben coti e egrune les dattes en p'tit morcillons.



Met ton fou a chaofer a 170°C.

2

Den eune orceu, bace la bone uile e les eûs pès verse la filou, le leveton, le sirot d'agave e les epices d'otout.



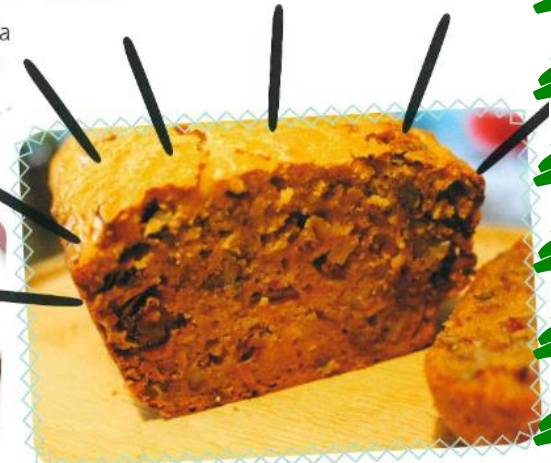
3

Deça, met le butternut râpë, les nouës cōties e les morcillons de dattes.

4

Melaye ben la branée-la e verse den eune cässe gressée o un p'tit de beurre.

Met a qhere 55 minutes de temp durant.



\*Gâteau en attendant Noël

Chinchon#7