

Kouglof à l'huile de pépins de courge

Ingrédients :

Pour 10 portions :

100 g de pépins de courge, 30 g de beurre (mou), 2 cuillères à soupe de chapelure, 250 g de farine (fine), 0,5 paquet de levure chimique, 5 œufs, 200 g de sucre en poudre, 1 sachet de sucre vanillé, 125 ml d'huile de pépins de courge, 125 ml d'eau, 50 g de sucre.

Préparation :

Faites griller les pépins de courge au four, préchauffé à 180°C, pendant 15 minutes puis écrasez-les grossièrement. Graissez la forme à kouglof avec du beurre et saupoudrez-la avec de la chapelure. Mélangez la farine avec les pépins et la levure. Mélangez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre et ajoutez l'huile et l'eau, ensuite, mélangez le tout bien avec la farine préparée. Frappez les blancs d'œufs en mélangeant avec du sucre cristallisé jusqu'à ce qu'il devient ferme. Ajoutez et mélangez ce dernier délicatement dans la pâte puis mettez le tout dans la forme à kouglof préparée. Faites-le cuire au four préchauffé :

- température : 180°C
- chauffage de haut et de bas

Source: nosalty.hu / Bubbancs