

Gâteau nature de mon enfance



Dessert **Facile**

Pour : 6 personnes

Préparation : 15 mn

Cuisson : 40 mn

Avec ce gâteau, vous avez la recette des souvenirs des bons 4 heures de mon enfance... Vous pouvez ajouter quelques raisins secs préalablement détrempés dans un peu d'alcool.

Recette proposée par : Blog [LES RECETTES DU MAS DU LOUP](#)

Ingrédients

- 300 g de farine
- 1 sachet de levure
- 180 g de sucre - roux
- 4 oeufs
- 175 g de beurre - mou
- 1 petite tasse de lait - entier (ou mieux, de la vraie crème de lait)
- 1 cs d'huile
- 1 pincée de sel

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 160°C.
- 2 Dans un saladier, mélangez les jaunes d'oeufs et le sucre, puis ajoutez le beurre mou. Incorporez la farine, la levure, le lait et l'huile.
- 3 Dans un bol, montez les blancs en neige avec une pincée de sel et incorporez-les délicatement à la préparation.
- 4 Beurrez le moule et enfournez environ 40 minutes. Laissez reposer à la sortie du four et démoulez.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

