

Le gâteau moelleux à la vanille



Réalisé par la classe des 4^e5

Le matériel

Saladier

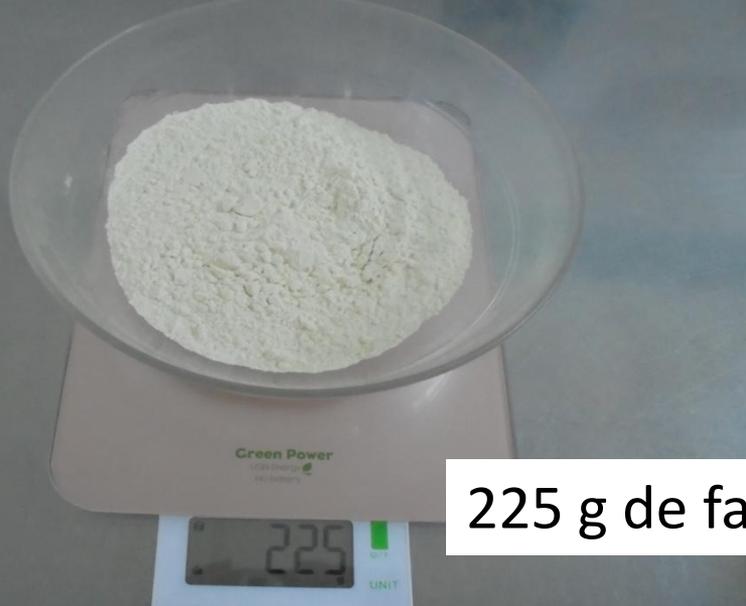
Batteur électrique

Moule à gâteau

Spatule souple



Les ingrédients



225 g de farine

1 cuillère à soupe de vanille

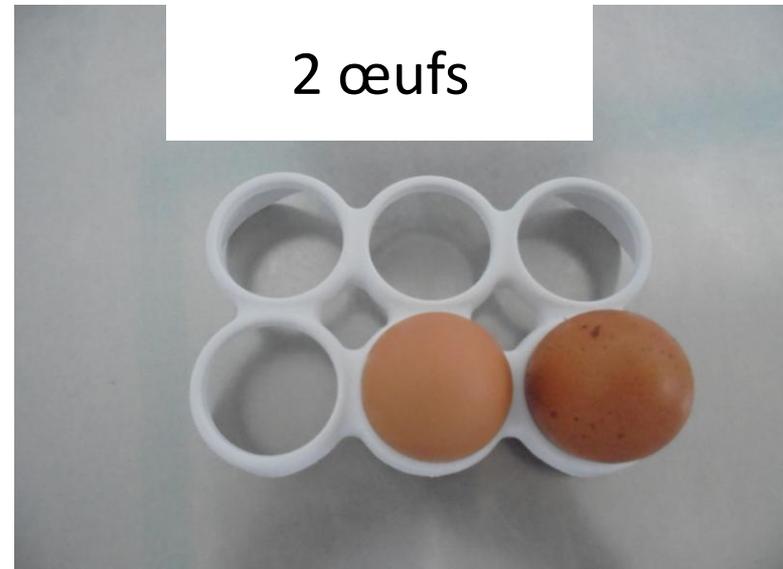


200 g de sucre

125 ml de lait



2 œufs



125 g de beurre



Le Matériel final



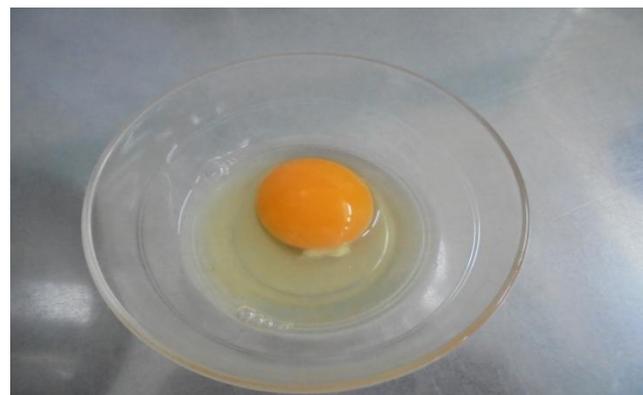
On peut utiliser un
manque à manqué ou
un moule à cake pour
cuire le gâteau.
Il faudra juste adapter
le temps de cuisson !



Etape 1 : Préchauffez votre four à
165° C



Etape 2 : Cassez vos œufs



Etape 3 : Versez les œufs dans le saladier et versez le sucre, puis mélangez pendant 3 minutes



Etape 4 : Ajoutez le
beurre fondu



Etape 5 : Ajoutez le lait



Etape 6 : Ajoutez une cuillère à soupe de soupe de vanille



Etape 7 : Mélangez
pendant 1 minute



Etape 8 : Versez la farine



Etape 9 : Versez le demi sachet de
levure



Etape 10 : Rajoutez une pincée de sel



Etape 11 : Mélangez au moins 2 minutes



Etape 12 : Versez la pâte dans un moule (si besoin beurré)



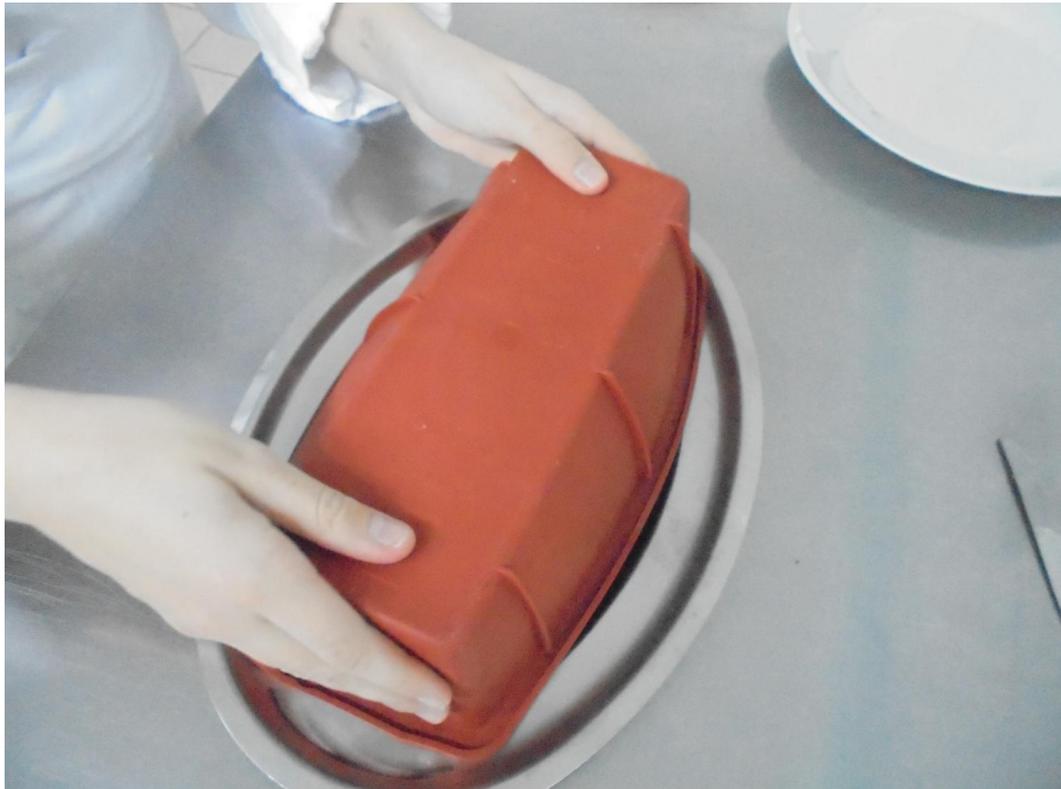
**Etape 13 : Mettez le gâteau dans le four
et attendez entre 35 à 40 minutes
(selon le moule choisi)**



Etape 14 : Vérifiez la cuisson du gâteau en piquant la pointe d'un couteau dans le gâteau, il doit ressortir sec !



Etape 15 : Laissez refroidir le gâteau et démoulez



Bonne dégustation



Remarques :

- on peut remplacer la vanille liquide par une gousse de vanille, un sachet de sucre vanillé ou un autre arôme
- si on utilise un moule à cake, il faut augmenter le temps de cuisson !!!