

Le gâteau moelleux de Louanne

Ingrédients :

					
160 grammes de farine	2 œufs	160 grammes de sucre en poudre	15 centilitres de lait	50 grammes de beurre	1 sachet de levure

Préparation :

1. Préchauffer le four (thermostat 6, 180° C).
Séparer les blancs et les jaunes des œufs.
2. Dans un saladier, fouetter les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange devienne blanc et mousseux.
3. Ajouter la farine, la levure, le lait et le beurre fondu.
4. Monter les blancs en neige et les ajouter à la pâte.
5. Beurrer et fariner un moule à cake.
6. Verser la pâte dans le moule puis mettre au four pendant 30 minutes.
7. Sortir le moule du four, laisser tiédir et démouler le gâteau.