

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson 50 minutes environ

Faire fondre le beurre au micro-ondes et le laisser tiédir.
Faire tiédir le lait.
Préchauffez le four à 150°C (chaleur tournante).
Séparer les blancs des jaunes.
Battre les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel.
Fouettez les jaunes avec le sucre, la vanille et l'eau de fleur d'oranger (ou une cuillerée à soupe d'eau).
Ajoutez le beurre fondu.
Ajoutez la farine tamisée, mélangez.
Ajoutez alors le lait tiédi et mélangez.
Ajoutez enfin les oeufs en neige sans trop les casser (des petits morceaux doivent flotter en surface).
Versez dans un moule à manqué de 22/23 cm, beurré et fariné et enfourner pour 50 minutes environ.
Laissez refroidir.
Démoulez le gâteau sur un plat, et mettre au réfrigérateur environ 3 à 4 heures.
Saupoudrez de sucre glace et dégustez.

Source Hervé Cuisine

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Gâteau délicieux et surprenant avec ses 3 textures flan, crème et génoise.
Il séduira tous les gourmands.
Le moule ne doit pas être trop grand, n'hésitez pas à remplir le moule, le gâteau ne gonfle pas.
Vous pouvez préparer le gâteau magique la veille.

Ajouter un commentaire



GATEAU MAGIQUE A LA VANILLE



Ingrédients

4 oeufs
125 g de sucre
125 g de beurre
125 g de farine
1 pincée de sel
50 cl de lait
demi-écrémé
ou entier
1 cuillerée à soupe d'eau
ou eau de fleur d'oranger
1 cuillerée à café
de vanille
sucre glace

