



GÂTEAU AU LAIT CHAUD



Ingrédients

3 oeufs
100 g de sucre
13 cl de lait (animal ou végétal)
60 g de beurre
180 g de farine
1,5 cc de levure chimique
2 cuillerées à soupe de rhum ou autres parfums aux choix

Préparation

Pour 4/6 personnes
Temps de préparation 15 minutes
Temps de cuisson environ 35 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Tamisez la farine avec la levure chimique.
Dans une casserole faites chauffer le lait et le beurre, ajoutez le parfum de votre choix.
Retirez du feu juste avant l'ébullition.
Réservez.
Dans un saladier, battez à l'aide d'un batteur électrique le sucre et les oeufs pendant environ 5 minutes, jusqu'à ce que le mélange devienne bien mousseux.
Incorporez le mélange farine, levure chimique délicatement en plusieurs fois, en soulevant la pâte avec une maryse.
Incorporez ensuite le lait chaud en plusieurs fois, de la même façon que la farine.
Versez la préparation dans un moule de 18 cm de diamètre, chemisé de papier cuisson ou un moule beurré et fariné.
Enfournez pour environ 35 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède et laissez refroidir sur une grille.
Saupoudrez de sucre glace.

L'idée de la recette
Blog "ALTER GUSTO!"
Blog "Cuisine en Folie"

Commentaires



Gâteau, facile à réaliser, moelleux et aérien.
Idéal pour le petit-déjeuner ou le goûter.
Attention à la grandeur de votre moule, la hauteur de votre gâteau en dépendra.
A la place du rhum, vous pouvez ajouter des zestes d'agrumes ou des épices selon vos goûts.

Ajouter un commentaire



Mentions légales