

Cake au lait concentré sucré

Pour un moule à cake de 23 cm

- 1 boîte de lait concentré sucré [Régilait "spécial dessert"](#) (350 g)
- 4 petits oeufs
- 50 g de beurre mou
- 120 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 càs d'extrait de vanille, ou arôme citron (ajout personnel)
-

Faire fondre le beurre au micro-ondes quelques minutes et réserver.

Dans un saladier, verser le lait concentré sucré puis ajouter les œufs un à un en mélangeant bien à chaque fois avec un fouet.

Ajouter le beurre et battre énergiquement pour l'incorporer complètement.

Terminer par la farine et la levure. Mélanger jusqu'à ce que la pâte ne fasse plus de grumeaux.

Verser la préparation dans un moule à cake en silicone (23 cm)
Préchauffez le four à 180° (th6) et laissez cuire environ 35mn (vérifiez avec une pique en bois, il ne doit pas rester de pâte)
Laissez tiédir avant de démouler

Rien à dire c'est un cake moelleux, comme on aime.

- Il est possible de varier les farines : moitié farine de froment (blanche) moitié farine de châtaigne pour un petit goût plus subtil.
- ***A l'origine je l'avais fait sans gluten avec de la farine Schär (spécial pâtisserie) et de la levure sans gluten, il sera un peu moins levé, mais vous pouvez compenser en incorporant un blanc d'œuf battu en neige.***