



Gâteau verre de lait



- 3 verres de farine
- 1 verre de sucre
- 1 verre de lait 1/2 écrémé
- 1 verre d'huile de tournesol
- 3 oeufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 cc d'extrait de vanille
- 1 pincée de cannelle

Je me suis servie de mon Kitchen'aid pour réaliser l'appareil.

Mettre les œufs et le sucre dans le bol du robot et mélanger jusqu'à ce la préparation blanchisse.

Ajouter ensuite la farine, la levure, le lait et l'huile. Puis la vanille et la cannelle.

Préchauffer le four à 180°.

Verser la pâte dans un moule et mettre au four durant 45 min.

Laisser refroidir avant de démouler