



Gâteau au lait chaud

LA CUISINE DE BOOMY



- 3 œufs
- 150 gr de sucre en poudre
- 120 gr de lait 1/2 écrémé
- 60 g de beurre à 41 % de mg
- 170 gr de farine
- 4 gr de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 1 cs d'arôme vanille

Je me suis servie de mon Kitchen'aid sur lequel j'ai fixé le fouet pour réaliser l'appareil.

Préchauffer le four à 160°.

Mettre les œufs et le sucre dans le bol de votre robot, battre à vitesse maximale pendant 10 minutes, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume.

Pendant ce temps mettre le lait et le beurre dans une casserole et faire chauffer en remuant de temps en temps. Votre préparation est prête une fois le beurre fondu et le lait chaud (non bouillant). Réserver.

Dans un bol mélanger la farine, la levure chimique et le sel. Verser la farine dans le bol et incorporer la à votre préparation œufs/sucre à faible vitesse.

Verser ensuite le lait chaud et la vanille.

Verser votre pâte dans votre moule et enfourner pour 30-35 minutes.

Vérifier la cuisson avec un couteau pointu avant de sortir votre gâteau du four.

Le laisser refroidir, démouler et déguster