

LE GÂTEAU MAGIQUE

Ingrédients pour le moule tablette :

- 4 oeufs
- 150g de sucre
- 125g de beurre fondu refroidi
- 115 g de farine
- 1 gousse de vanille
- 500g de lait (à l'ambiante)



Commencez par faire fondre votre beurre et laissez le refroidir.

①

Préchauffez votre four à 160°C.

Séparez les blancs des jaunes.

Montez les blancs en neige et mettez les de côté.

②

Blanchir les jaunes au fouet avec le sucre.

Puis ajoutez le beurre fondu refroidi, puis la vanille et la farine petit à petit.

Ajoutez ensuite le lait.

③

Ajoutez pour finir, les blancs en neige. Mélangez à petite vitesse pour casser les blancs en morceaux de 1 cm environ.

④

Versez dans le moule et cuire 50 à 60 minutes.

Laissez tiédir avant de mettre au frais qqes heures, pour un démoulage parfait.

Le gâteau est appelé magique parce qu'avec une seule préparation,

il se sépare en 3 étages !