***Quatre-quarts à la vanille***

***Ingrédients***

4 œufs (pesez-les)

même poids de cassonade

même poids de farine

même poids de beurre fondu

1 sachet de levure chimique

3 cuil à café de vanille liquide

Préchauffez le four à 180°C.

Fouettez les œufs et la cassonade jusqu’à ce que le mélange devienne légèrement mousseux. Ajoutez la farine, la levure, la vanille liquide et le beurre fondu, mélangez.

Versez la pâte dans un moule à cake et enfournez à 180°C pendant 45 à 50 minutes selon votre four.

Laissez refroidir avant de démouler.