**Gâteau au beurre ou butter kuche**

**Préparation : 20 min Cuisson : 20 min**

**Ingrédients**

[300 g de farine](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/farine)

[1/2 cc de bicarbonate de soude](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/bicarbonate-de-soude) (1 sachet de levure chimique pour moi)

[150 g de beurre](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/beurre) de Guérande

[100 à 150 g de sucre de canne vanillé](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/sucre-de-canne-vanille) (sucre de canne sans vanille pour moi)

[2 œufs](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/oeuf)

[20 g de sucre de canne (sucre Muscovado](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/sucre-de-canne) pour moi)

[5 g de cannelle](https://www.kilometre-0.fr/ingredient/cannelle)

**Préparation**

Déposer dans un grand bol mélangeur le sucre de canne (vanillé pour Martine), le beurre mou et les œufs. Battre le tout.

Tamiser la farine avec la levure chimique ou bicarbonate et les ajouter d’un coup au mélange précédent.

Mélanger sans insister et former une pâte.

Préchauffer le four à 180°.

Étaler la pâte sur une feuille de papier sulfurisé. La replier au besoin pour avoir une épaisseur de 1 cm.

 Faire des croisillons avec un couteau.

 Mélanger la cannelle et les 20 g de sucre de Muscovado et en saupoudrer le gâteau.

Enfourner 20 à 30 minutes.

Découper le gâteau en carrés dès la sortie du four.