



Gâteau nature moelleux

Le gâteau nature, le gâteau de notre enfance, celui que l'on faisait lorsqu'on était petits et qui faisait notre fierté, notre plaisir et notre régal ! Un gâteau nature moelleux tout simple, sans fioritures, qui égaye le dessert ou le goûter. Juste de la farine, des oeufs, du sucre, du lait, du beurre et de la levure. Aussi simple que ça, et tellement bon que l'on a envie de faire ce gâteau encore et encore, comme une histoire qui se transmet de génération en génération !

PRÉPARATION :



Préparation
15 min

Cuisson
25 min

INGRÉDIENTS:

4 PERS.

160 g de farine

2 œufs

160 g de sucre en poudre

15 cl de lait

50 g de beurre

1 sachet de levure

1.

Préchauffez le four th.6 (180 °C). Séparez les blancs et les jaunes des oeufs.

2.

Dans un saladier, fouettez les jaunes d'œufs avec le sucre en poudre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux. Incorporez-y la farine avec la levure, le lait et le beurre fondu.

3.

Montez les blancs en neige ferme à l'aide d'un fouet électrique et mélangez-les à la préparation. Beurrez et farinez un moule à cake. Déposez la pâte dans le moule puis enfournez pendant 30 min environ. Sortez le moule du four. Laissez tiédir puis démoulez le gâteau.