

Gâteau magique à la vanille



Niveau de difficulté	Très facile
Temps de préparation	20 min
Temps de cuisson	1 h
Portion	8 ou +

Liste des ingrédients

- 4 oeufs
- 125 g de sucre
- 125 g de beurre
- 125 g de farine
- 500 ml de lait demi-écrémé ou entier
- 1 c. à soupe d'eau ou eau de fleur d'oranger
- 1 c. à café de vanille

Etapes de la recette

1. Séparez les blancs des jaunes
2. Battez les blancs en neige bien fermes avec une pincée de sel
3. Fouettez les jaunes avec le sucre, la vanille et l'eau de fleur d'oranger (ou 1 c. à soupe d'eau)
4. Ajoutez le beurre fondu
5. Ajoutez la farine tamisée, mélangez
6. Ajoutez alors le lait et mélangez pour obtenir une pâte proche de la pâte à crêpes
7. Ajoutez enfin les oeufs en neige sans trop les casser (des petits morceaux doivent flotter en surface)

8. Versez dans un moule à gâteau beurré et fariné et enfournez pour 1 heure à 160°C
9. Laissez refroidir au moins 3 ou 4 heures au frigo
0. Saupoudrez de sucre glace et dégustez !

Variantes du gâteau magique

Le gâteau magique peut se décliner avec plein de goûts différents. Zestes de citron, extrait d'amande amère ou de café, vanille, fleur d'oranger ou eau de rose... Pour une version chocolat, remplacez les 125 g de farine, utilisez 75g de farine et 50g de cacao en poudre !