

Gâteau à la Liqueur d'Oeuf

Il y a un petit moment que je possède cette liqueur d'oeuf, acheté lors de nos vacances 2006 en Alsaces. Mais je ne l'avais pas encore utilisé depuis ce week-end. Maintenant, je peux vous dire que c'est fait!!!! J'ai réalisé ce magnifique gâteau à la liqueur d'oeuf, à la fois tendre, onctueux et très savoureux. Hummm, miamm...un délice, mais malheureusement, il n'en reste plus une miette aujourd'hui mais juste des photos que voici:



Je vous donne la recette sans plus tardé

Ingrédients (pour un moule de 26 cm de diamètre)

250 g de beurre mou, 250 g de sucre, 4 oeufs, 250 g de farine, 1 sachet de levure chimique, 1/4(250 ml) de liqueur d'oeuf, 100 g de chocolat noir, sucre glace pour le décor.

Préparation:

Travailler le beurre et le sucre jusqu'à obtention d'une consistance crémeuse. Ajouter un à un les oeufs et mélanger. Tamiser la farine avec la levure et ajouter au mélange beurre-sucre, puis verser dessus la liqueur d'oeuf, le chocolat noir râpé et mélanger le tout.

Mettre la pâte dans un moule de 26 cm de diamètre et cuire au four préchauffé à 150°C pendant 60 minutes. J'ai un four à chaleur tournante, adapter le thermostat par rapport à votre type de four. Bien laisser refroidir et décorer ce gâteau avec le sucre glace, puis déguster. Vous m'en direz des nouvelles.....



Ce gâteau est très facile à faire et tellement bon que je pense le refaire cette semaine. Pour ce qui est de la liqueur d'oeuf, je possède une recette dans mes archives, je vous la confierai lors d'un de mes prochains posts.

A bientôt et bon appétit.
