

Buttermilk white cake

Ingrédients

175gr de sucre en poudre
65gr de beurre ramolli
2 blancs d'oeufs non battus
1 cc d'extrait de vanille liquide
225g de farine
1/2 càc de levure chimique
1 petite pincée de sel
125 ml de buttermilk (lait fermenté ou lben)

Pour le glaçage:

150g de sucre glace
1 à 2 cs d'eau
vermicelles couleurs

Dans le bol du robot mettre le beurre ramolli et le sucre

Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse

Ajouter les blancs d'œufs petit à petit tout en continuant de fouetter

Incorporer l'extrait de vanille liquide

Ajouter la farine, la levure et le sel

Mettre le lait fermenté progressivement

Verser dans un moule beurré et fariné si pas en silicone

Cuire four chaud à 150° une vingtaine de minutes (le dessus du gâteau doit rester clair et la pointe d'un couteau doit ressortir sèche)

Démouler et laisser refroidir sur une grille

Préparer le glaçage en ajoutant progressivement l'eau au sucre glace afin d'obtenir un glaçage pas trop liquide

Verser sur le gâteau et lisser à l'aide d'une spatule puis décorer



A table chez Natt

<http://atablechezNatt.canalblog.com/>

Recettes testées, trouvées sur le net ou autre.