

# Les recettes de Doudoue

<http://doudoue73.canalblog.com>

## PETITS GÂTEAUX DE LAIT

- 150 g de sucre
- 50 g de beurre
- 2 oeufs
- 125 g de farine
- 350 g de lait concentré sucré
- 1/2 de lait
- Extrait de vanille ou cannelle



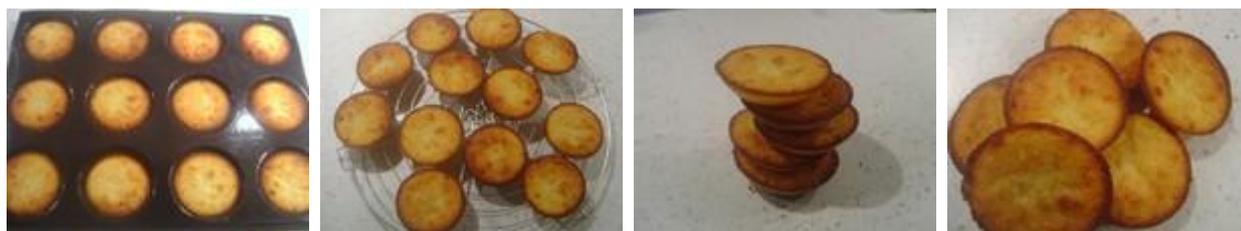
Préchauffer votre four à 200°C  
Mettre tous les ingrédients dans le bol su Thermomix  
Ou dans un robot.  
Le sucre, le beurre et la farine, les oeufs.  
Ajoutez le lait concentré sucré et le lait.



Mettez l'arôme de votre choix ( pour moi extrait de vanille)  
Faites tourner au Thermomix 1min vitesse 5  
et au robot le temps d'avoir une consistance homogène.  
Versez le mélange dans vos moules



Enfournez à 200 °C 15 min et réduire à 160°C 20 min.  
Ils sont délicieux, tièdes un régal.  
Et surtout pas difficile a faire.



**Source :** Vitesse cuillère.