

Gâteau à la vergeoise et au lait en poudre



L'occasion de finir mon lait en poudre (recette vu chez [fatya](#))

Ingrédients ;

70 g de lait en poudre
120 g de farine
80 g de vergeoise
80 ml d'huile
90 ml de lait
2 œufs
1 sachet de levure
1 cas de vanille liquide

Faites dorer le lait en poudre jusqu'à coloration légère

Mettez les œufs, le sucre, et la vanille liquide dans le bol, mixez quelques secondes, rajoutez l'huile, le lait, puis le lait en poudre, mélangez, puis ajoutez à la préparation la levure, la farine, mélangez quelques minutes et versez dans un moule

Cuire 30 mn au four préchauffé à 180°.

Servir avec une crème anglaise



La table de Mina



[Imprimer la recette](#)