



Mon gâteau neuf neuf (9 cuillères)

Ingrédients:

- 4 oeufs
- 9 cuillères à soupe de sucre
- 9 cuillères à soupe d'huile
- 9 cuillères à soupe de lait
- 9 cuillères à soupe de farine
- vanille ou zeste de citron
- 1 sachet et demi de levure chimique
- 30 g de cacao + 3 cuillères à soupe de cacao non sucré
- 1 poignée de noix

Préparation:

Bien mélanger les oeufs et le sucre



Ajouter la vanille, le lait, l'huile et la levure, bien mélanger le tout.

Ensuite, ajouter la farine petit à petit tout en mélangeant pour éviter les grumeaux.

Mettre les 30 g de cacao non sucré ainsi que les 3 cuillères à soupe supplémentaires de cacao non sucré dans la pâte. Ajouter enfin les noix dans ce mélange.



Mettre dans un moule beurré et fariné (moi j'ai mis dans un moule à cake) et mettre à cuire dans un four préchauffé à 180°C (TH 6) pendant à peu près 40 min.



Vous pouvez le servir accompagné d'une crème anglaise, mais même nature il est excellent !
Bon appétit !