

Pavé à la cannelle



Une recette de Claude67 sur le forum de CuisineTV

250g de farine avec poudre levante
200 g de sucre en poudre
1 c à soupe de cannelle moulue
2 œufs
125 g de beurre doux fondu
250g de lait

en plus:

2 c à soupe de sucre poudre
3 c à café de cannelle moulue

Préchauffez le four à 180 ° (j'ai un mode gâteau à 180°C sur mon four)
Chemisez un moule carré de papier sulfurisé (je ne le fais jamais, je me contente de bien beurrer mon moule carré en pyrex et ça va tout seul.)
Tamisez farine, sucre, cannelle
Battez les oeufs et le lait
Ajoutez ce mélange à la farine et amalgamez rapidement
Ajoutez le beurre: la pâte doit être lisse
Mettez la moitié de cette pâte dans le moule
Mélangez sucre et cannelle mis de coté
Saupoudrez les deux tiers du mélange sur le fond de pâte
Recouvrez avec le reste de pâte et ajoutez le reste de sucre/cannelle
Mettez au four: Cuisson 25 minutes. L'idéal est de tester la cuisson avec la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche, car il semble que les 25 minutes ne soient pas suffisantes pour tous les fours (pas même pour mon ancien four... Avec celui que j'ai aujourd'hui et son programme spécial gâteau, 25 minutes ont parfaitement suffi.)
Laissez reposer 20 minutes avant de démouler
Quand le gâteau est refroidi totalement découpez le en carrés.