

GATEAU A LA VANILLE



Ingrédients :

- 180grs de beurre , en pommade
- 2 cuillères à café d'extrait de vanille
- 180grs de sucre en poudre (dans la recette 250grs)
- 3 oeufs
- 185grs de farine
- 1 paquet de levure
- 60grs de maïzena
- 80ml de lait

Préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (th 6).
- Dans la cuve de votre robot, mettre le beurre pommade, l'extrait de vanille, le sucre, les oeufs, la farine, la maïzena, et le lait, mélanger à l'aide du fouet à vitesse moyenne, puis augmenter la vitesse et battre encore pendant 3 minutes, jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse et épaisse.
- Répartir la préparation dans votre moule, lisser la surface et cuire au four pendant 40 à 50 minutes. Vérifier la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche. Laisser tiédir 10 minutes, démouler et laisser refroidir.

[Blog « Le lutrin dans ma cuisine »](#)