

# Gâteau d'anniversaire

## Ingrédients pour moule à kugelhof moyen :

200 g de beurre

1 ½ cc de levure chimique

330 g de sucre

1 sachet de levure vanillé

220g de farine tamisée

½ cc de bicarbonate de soude

3 œufs légèrement battus

25 cl de crème



## Préparation :

Régler le four à 180 °C.

Graisser le moule à kugelhof.

Tamiser la farine avec la levure chimique et le bicarbonate de soude.

Travailler le beurre au batteur et ajouter peu à peu le sucre tout en continuant à battre jusqu'à ce que le mélange soit crémeux.

Incorporer les œufs un par un, en battant légèrement après chaque ajout pour réaliser le mélange. Ajouter le sucre vanillé et battre.

Toujours en battant, incorporer en quatre fois le mélange farine-levure-bicarbonate en alternant avec la crème; commencer et terminer par les ingrédients secs.

Quand la pâte est lisse, la verser dans le moule et faire cuire pendant 30 à 35 minutes (vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau).

Poser le moule sur une grille et attendre 10 minutes avant de démouler le gâteau. Le laisser refroidir.