

Gâteau suédois du Castor



Version Thermomix

Pour 6 à 8 personnes :

200 g de sucre en poudre

2 œufs

300 g de farine

1 sachet de levure chimique + 1 sachet de sucre vanillé

75 g de beurre fondu

100 g de lait

- Préchauffer le four à 180°C.
- Mettre 200 g de sucre et les œufs, dans le bol du Thermomix. Mixer 15 sec/V.4
- Ajouter la farine, le sucre vanillé et la levure. Mélanger 20 sec / V.4.
- Racler les parois du bol avec la spatule et mélanger encore 20 sec / V.4.
- Ajouter le beurre fondu et le lait. Mélanger encore 40 sec / V.4.
- Transvaser la pâte dans un moule à manqué beurré (22 à 24 cm) et fariné (sauf si en silicone) et enfourner pour 25 minutes, à 180°C.
- A la sonnerie, éteindre le four et y laisser le gâteau, porte fermée, pendant 5 minutes. Ensuite, entrouvrir la porte du four et attendre encore 5 minutes.

BET
sandra