

Gâteau magique à vanille

Ingrédients :

500ml de LAIT

4 ŒUFS

110 g de FARINE

120g de SUCRE

110g de BEURRE fondu

2 sachets de sucre vanillé

1 pincée de SEL

1 Cuillère à café d'extrait de VANILLE

1 Cuillère à soupe d'EAU

Matériel :

1 MOULE

2 SALADIERS

1 FOUR

1 FOUET

1 CUILLERE à café

1 BATTEUR ELECTRIQUE

1 CUILLERE à soupe

Je PREPARE mes
INGREDIENTS et mon
MATERIEL



Je fais fondre le
BEURRE et chauffer le
LAIT



Je casse les ŒUFS, et
je sépare les jaunes
des blancs



Je bats les JAUNES
d'œufs, le SUCRE, et
le sucre VANILLE et
l'EAU jusqu'au ce que
le mélange blanchisse



J'ajoute le beurre
fondu, je mélange

J'ajoute la moitié du
LAIT, la FARINE et le
sel, je mélange, puis
ajoute le reste du LAIT



Je monte les BLANCS
en NEIGE



Je les ajoute à ma
préparation,
délicatement

(c'est très liquide,
c'est normal 😊)



Je BEURRE le MOULE
et je VERSE la PATE



Je METS dans LE FOUR
Th5-150°/ 50 minutes



Je laisse bien refroidir,
je démoule

et me REGALE !!!!



Testée et approuvée par Lucie !