

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 30/35 minutes

Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
Faites fondre le beurre au micro-ondes.
Séparez les jaunes d'oeufs des blancs.
Battez les blancs en neige ferme avec une pincée de sel.
Mettez les jaunes dans un saladier et mélangez avec le lait concentré sucré.
Ajoutez le beurre fondu mais froid et la farine tamisée avec la levure chimique.
Incorporez délicatement les blancs en neige.
Versez dans un moule beurré et fariné, ou dans un moule en silicone plus facile au démoulage.
Faites cuire environ 30/35 minutes.
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si celle-ci ressort sèche le gâteau est cuit.
Démoulez sur une grille et laissez refroidir.

L'idée de la recette est de Céline Salomone
Source de la recette "Hum, ça sent bon"

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image

Encore un petit gâteau facile et délicieux.

Une pensée pour les mamans qui travaillent, gâteau facile et rapide à réaliser pour le plaisir de vos enfants pour le petit-déjeuner ou le goûter, maman ton gâteau est délicieux.



CIAMBELLE BRASILIANA



Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré Nestlé de 397 g
4 oeufs
150 g de beurre
180 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de vanille liquide

Ajouter un commentaire

