

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Pour 6/8 personnes
 Temps de préparation 15 minutes
 Temps de cuisson 35 minutes environ

Faire fondre le beurre au micro-ondes et le laisser tiédir.
 Préchauffez le four à 180°C (chaleur tournante).
 Batta les oeufs avec le sucre, le sucre vanillé jusqu'à ce que le mélange blanchisse et devienne mousseux.
 Ajoutez le beurre fondu tiédi et continuez à battre.
 Ajoutez la farine tamisée avec la levure, bien mélangez pour obtenir une préparation lisse et bien homogène.
 Versez la préparation dans un moule à savarin de 25 cm beurré et fariné
 Enfournez pour environ 35 minutes, le gâteau doit être bien doré.
 Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
 Démoulez sur une grille, laissez refroidir.
 Saupoudrez de sucre glace.

Commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
 Un petit gâteau algérien, très facile à préparer, économique moelleux et léger.
 Servir à l'heure du petit-déjeuner ou pour le goûter.
 Selon votre goût vous pouvez ajouter un zeste de citron.

Ajouter un commentaire



MOUSKOUTCHOU (gâteau

algérien)



Ingrédients

4 oeufs
 25 cl de sucre
 1 sachet de sucre vanillé
 à l'extrait naturel
 de vanille alsa
 25 cl de beurre
 2 verres de 25 cl
 de farine
 1 sachet de levure
 chimique alsa
 sucre glace



