

# 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).  
Battre 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



