

GÂTEAU AU LAIT

Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 400 g Farine
- 250 g sucre
- 200 ml Lait entier
- 150 ml Huile de tournesol
- Zeste de 1 citron
- 1 extrait de vanille
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Levure chimique
- Sucre glace

Préparation :

1. Allumez le four à 180°.
2. Chauffer légèrement le lait, il doit être tiède.
3. Beurrer un moule à donuts de 24 cm.
4. Monter les œufs avec le sucre, la pincée de sel, le zeste de citron râpé et la vanille jusqu'à obtenir un mélange très crémeux et mousseux.
5. Mélanger le lait chaud toujours en montant, ajouter également l'huile.
6. Tamiser la farine et la levure et l'ajouter au mélange d'œufs peu à peu.
7. Verser la pâte obtenue dans le moule et enfourner à 180° pendant environ 50 minutes, faire l'essai bâtonnet qui doit être sec, sinon continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
8. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.