



L'immanquable

Ingrédients :

- 4 œufs
- 250 g de sucre
- 250 g de farine
- 125 g de beurre
- 20 cl de crème liquide
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure

Ustensiles :

- un saladier
- un fouet
- un bol
- un moule à manqué
- un verre doseur
- une cuillère à soupe



1 - Casse les œufs dans le saladier.



2 - Ajoute le sucre en poudre et le sucre vanillé.



3 - Fais fondre le beurre au four à micro-ondes. Verse-le dans le saladier.



4 - Ajoute la farine et la levure.



5 - Mélange bien.



6 - Verse la crème et mélange à nouveau.



7 - Verse la pâte dans le moule beurré.



8 - Mets au four th. 6 (180 °C) pendant 45 minutes.



Tu peux ajouter de la poudre d'amandes ou de noix de coco dans la pâte.

Bon appétit!