

Cake à la vanille

Ingredients
Cake
150g de beurre mou
120g de sucre glace
5 oeufs
450g de farine
10g de levure chimique
100g de sucre
2cuillère à café de poudre de vanille
Nappage
250g de chocolat blanc
25g d'huile
1cuillère à café de poudre de vanille

Pâte à cake

Prchauffer le four 160C

- Pour le moule cake en lien de 25 x 9cm -

Dans le bol mettre le fouet, le beurre mou et le sucre glace 20s/vitesse 3.5

Ajouter les oeufs 10s/vitesse 3

Oter le fouet

Verser la farine, la levure, le sucre et la poudre de vanille 15s/vitesse 3.5

Beurrer le moule et le couvercle

Verser la prparation dans le moule avec le couvercle et enfourner 40 minutes

Laisser refroidir sur une grille

Nappage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile et la poudre de vanille

Bien mlanger et laisser tidir avant de napper le cake

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr