



Gâteau mollet

Ingredients

2cuillères à soupe de lait

1sachet de levure boulangère sèche

140g de farine

15g de sucre

2 oeufs

100g de beurre

Étape de la recette

- Pour un moule brioche de 18cm, pour 4 6 personnes -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Mlanger le lait tide et la levure boulangre, laisser de ct quelques minutes

Mlanger la farine, le sucre et les oeufs

Puis incorporer le beurre fondu et le mlange lait/levure

Verser la prparation dans le moule, recouvrir d'un linge et laisser monter presque jusqu'en haut du moule

Prchauffer le four 170C

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille