



## Gâteau breton

### Ingredients

4 +1 jaunes d'oeuf
230g de farine
150g de beurre demi-sel mou
150g de sucre
1 cuillère à soupe de lait

### Étape de la recette

- Pour un moule de 18cm -

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre jusqu'à obtenir une préparation mousseuse

Incorporer 1 par 1 les 4 jaunes d'oeuf

Ajouter la farine et mélanger

Verser la pâte dans le moule préalablement beurré

Délayer le jaune d'oeuf avec 1 càs de lait

A l'aide d'un pinceau, badigeonner le dessus du gâteau, puis faire des dessin avec une fourchette

Enfourner environ 35 minutes

### ASTUCE

**Vous pouvez parfumer le gâteau avec 1 càs de sucre vanille liquide ou 1 càs de rhum**