



Cake à la vanille

Source : « Les cakes de Sophie »

- ✚ 3 œufs
- ✚ 150g de sucre semoule
- ✚ 160g de farine farine avec levure incorporée
- ✚ 1/3 de sachet de levure
- ✚ 170g de beurre 1/2 sel
- ✚ 1 gousse de vanille 20g de sucre vanillé maison

Préchauffer le four à 180° (th6 ou 160° chaleur tournante).

Fouetter les œufs avec les sucres jusqu'à blanchiment.

Ajouter la farine.

Incorporer le beurre fondu en continuant de fouetter .

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné, ou dans des moules à muffins, et mettre au four pour 40 minutes (moule à cake) ou 20 minutes (moules à muffins) +/- en fonction du four.

J'utilise cette recette comme base. J'ajoute au gré de ma fantaisie ou des saisons, pommes, poires, pépites de chocolat, cacao, pralin, pâte de pistache, carrés de chocolat....

<http://gourmandbunmev.canalblog.com>