



Mon gâteau super moelleux

Ingrédients:

- **3 œufs**
- **350 grammes de farine ou 250 g de farine et 100 g de fécule de pommes de terre pour plus de moelleux**
- **250 grammes de sucre**
- **3/4 verre de lait (15cl)**
- **3/4 verre d'huile (15cl)**
- **1 sachet levure chimique**
- **1 pincée de sel**
- **vanille en poudre (facultatif)**
- **mélange de noix, noisettes et amandes caramélisées**

Préparation :

Dans un saladier mettre les œufs, le sucre et la vanille et battre au fouet électrique. Le mélange va doubler de volume.

Ajouter l'huile et rebattre. Ajouter le lait et battre à nouveau.



Ajouter la pincée de sel.

Ajouter la farine seule (ou alors le mélange farine/fécule) mélangée avec la levure en la tamisant et en l'incorporant en trois fois. Battre à nouveau.



Verser le mélange dans un moule beurré et fariné, saupoudrer de ce que vous voulez, ici j'ai mis un mélange de pépites caramélisées acheté dans le commerce et des amandes effilées.



Cuire à 150° (TH 6/7) pour 45 minutes.

Bon appétit !