



Gâteau au lait concentré sucré

Temps préparation : 10 mn

Cuisson : 35 mn

Ingrédients : 6 personnes

- 1 boîte de lait concentré sucré (397g)
- 150g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 4 oeufs
- 50g de beurre ramolli (ou de beurre de coco)
- parfum au choix : vanille liquide ou zeste d'un citron + quelques gouttes d'arôme naturel de citron
- sucre glace

Matériel : 1 moule à cake de 20 cm ou
1 moule à savarin

PREPARATION

Préchauffer le four Th 6 / 180°C chaleur tournante.

1 – Dans un saladier, verser le lait concentré sucré. Ajouter les 4 oeufs entiers et fouetter énergiquement pour lier ces ingrédients.

2 – Ajouter le beurre ramolli, le parfum choisi (vanille liquide ou zeste de citron + quelques gouttes d'arôme naturel). Mélanger et ajouter ensuite la farine et la levure chimique. Bien fouetter l'ensemble.

3 – Beurrer le moule et verser la préparation (qui reste un peu liquide c'est normal).

CUISSON

Mettre au four Th 6 / 180°C chaleur tournante pour 35 à 40 mn. Sortir du four et démouler après 5 mn. Saupoudrer de sucre glace et décorer. .



Conseils Jardin-des-gourmands.com :
Ce gâteau est meilleur consommé le jour même.