



Le cake au lait de Cyrielle

Préparation: 20 minutes - Cuisson: 45 minutes

Ingrédients:

- 230 ml de lait Juste & Vendéen
- 1 poignée d'amandes effilées
- 300 g de farine
- 60 ml d'huile
- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- sucre glace (optionnel)

Étapes:

- 1) Beurrez votre moule et ajoutez-y les amandes effilées.
- 2) Dans un cul-de-poule, ajoutez les 4 jaunes d'œufs avec les 200 g de sucre et le sucre vanillé. Mélangez bien.
Ajoutez le lait Juste & Vendéen petit à petit tout en continuant de mélanger.
Ajoutez l'huile, mélangez.
Ajoutez la farine au fur et à mesure et le sachet de levure, mélangez bien à nouveau de manière à ne pas avoir de grumeau
- 3) Battez les blancs d'œufs en neige et ajoutez-les à la préparation puis mélangez délicatement.
- 4) Faites cuire 40 à 45 minutes à 175 °C
Une fois le gâteau refroidi, le sortir de son moule et y verser du sucre glace.

Si vous n'avez pas de sucre vanillé, remplacez par de l'essence de vanille ou de l'essence d'orange