

Gâteau vite fait

Ingrédients :

4 œufs entiers (gros)
¼ livre de beurre (température pièce)
1 tasse de sucre
1 1/2 tasse de farine tout usage (incorporer 4 c. thé poudre à pâte et pincée de sel)
1/4 tasse de lait
1 c. thé essence de vanille

Procédure :

Dans un grand bol
Mélanger au batteur électrique : œufs, beurre et sucre et
Incorporer farine, lait et vanille et mélanger jusqu'à consistance lisse.
Verser la pâte dans un moule à gâteau (beurré et enfariné) et étaler les fruits sur le dessus.

Cuire à 325 – 350 degrés F.- . Durant ¾ à 1 heure (jusqu'à ce que la pâte soit bien gonflée partout et dorée.

En cuisant, la pâte se gonflera et les fruits se retrouveront au fond du gâteau.
La préparation va doubler en hauteur facilement, donc prévoir un récipient haut.

Bon appétit!

Yvette Petibois-Paillé