Le gâteau magique

https://www.radins.com/dossiers/cuisine/la-recette-gateau-magique,2544.html

Ingrédients pour 6 personnes

• 4 oeufs
• 150 g de sucre
• 125 g de beurre
• 120 de farine
• 50 cl de lait
• 1 pincée de sel
• 1 cuillère à café d'extrait de vanille

Préparation

• Dans une casserole, faites fondre le beurre. Réservez.
• Cassez les œufs en séparant les blancs des jaunes.
• Dans un saladier, fouettez les jaunes avec le sucre jusqu'à obtention d'un mélange mousseux.
• Dans un autre saladier, versez le beurre fondu, l'extrait de vanille, la farine et le lait.
• Mélangez vivement le tout. A l'aide d'un robot, montez vos blancs en neige bien ferme avec la pincée de sel.
• Ajoutez délicatement vos blancs à la préparation précédente puis mélangez le tout.
• Tapissez un moule de papier cuisson, versez votre préparation et enfournez-la pour 1 heure à 150°C.
• A la sortie du four, laissez refroidir votre gâteau puis placez-le au réfrigérateur pendant 3 à 4 heures.

Notre astuce gourmande

Pour varier les saveurs, rajoutez 70 g de cacao ou 100 g de fruits frais (myrtilles, pommes) à votre gâteau magique ! Vous pouvez également remplacer l'extrait de vanille par de l'amande amère ou par des zestes de citron.