GÂTEAU AU LAIT

Ingrédients :

- 4 Gros œufs
- 400 g Farine
- 250 g sucre
- 200 ml Lait entier
- 150 ml Huile de tournesol
- Zeste de 1 citron
- 1 extrait de vanille
- 1 pincée Sel
- 1 sachet Levure chimique
- Sucre glace

Préparation :

- 1. Allumez le four à 180°.
- 2. Chauffer légèrement le lait, il doit être tiède.
- 3. Beurrer un moule à donuts de 24 cm.
- 4. Monter les œufs avec le sucre, la pincée de sel, le zeste de citron râpé et la vanille jusqu'à obtenir un mélange très crémeux et mousseux.
- 5. Mélanger le lait chaud toujours en montant, ajouter également l'huile.
- 6. Tamiser la farine et la levure et l'ajouter au mélange d'œufs peu à peu.
- 7. Verser la pâte obtenue dans le moule et enfourner à 180° pendant environ 50 minutes, faire l'essai bâtonnet qui doit être sec, sinon continuer la cuisson pendant encore quelques minutes.
- 8. Laisser refroidir et saupoudrer de sucre glace.