

GÂTEAU RAPIDE À LA VANILLE



PREPARATION : 10 mn
 CUISSON : 50 s à 600 watts -
 40 mn dans le four, Th 6/7 ou 190°C

INGRÉDIENTS pour 1 Moule
 à manqué "fleur"
 100 g de beurre
 2 œufs
 150 ml de sucre (± 150 g)
 100 ml de lait
 5 ml de levure chimique
 250 ml de farine (± 125 g)
 2 ml de vanille en poudre

Coût 1,90 € par personne

VARIANTES

Remplacez la vanille par :

Gâteau rapide au citron : le zeste râpé d'un citron non traité.

Gâteau rapide à l'orange : le zeste râpé d'une demi-orange non traitée et le jus d'une orange.

Gâteau rapide au pamplemousse : 50 ml de jus de pamplemousse.

Gâteau rapide à la noix de coco : 100 ml de noix de coco râpée.

Gâteau rapide à l'amande : 5 ml d'extrait d'amandes amères.

Gâteau rapide aux pommes : 3 pommes épluchées et coupées en petits dés.

Gâteau rapide aux abricots : 500 g d'abricots dénoyautés et coupés en dés.

Pour les gâteaux aux fruits (pommes ou abricots), prolongez la cuisson de 10 à 20 mn.

Faites préchauffer le four, Th 6/7 ou 190°C.

Mettez le beurre en morceaux dans le **Pichet MicroCook 1 L** et faites fondre 50 s à 600 watts. Laissez reposer 30 s. Si besoin, refaites chauffer par tranche de 15 s à 600 watts.

Dans le **Speedy Chef**, mélangez les œufs, le sucre, le lait et le beurre fondu.

Ajoutez la levure, la farine, la vanille, fouettez et dès que vous sentez trop de résistance, finissez à la **Spatule silicone**.

Versez cette préparation dans le **Moule à manqué "fleur"** posé sur la grille froide du four et faites cuire dans le four.

Laissez le gâteau refroidir hors du four avant de le démouler.