

Gâteau léger

Préparation : 20 mn

Cuisson : 50 mn à 1 h Th 5 ou 150°C

Ingrédients pour 6 personnes :

- 3 œufs entiers
- 200 g de sucre (200 ml)
- 50 g de farine tamisée (100 ml)
- 50 g de Maïzena (100 ml)
- 125 g de beurre fondu



Méthode traditionnelle

Dans le Bol batteur de 3 l, travaillez les œufs entiers et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez la farine tamisée à l'aide du Tamis Tup, la Maïzena puis le beurre fondu façon Tupperware (voir page 92), mélangez bien avec la Spatule silicone. Beurrez et farinez la Tourtière Ultra Plus, versez-y la préparation et faites cuire dans un four préalablement chauffé 50 mn à 1 h Th 5 ou 150°C.

Le gâteau se garde 4 à 5 jours dans la Cloche fromages/desserts.

Cuisson rapide au micro-ondes : non.



Tupperware utilisés :
Bol batteur 3 l.
Tamis Tup.
Spatule silicone.
Tourtière Ultra Plus.
Cloche fromages /desserts.

conseil

Cassez toujours les œufs un à un dans la Cuillère mesure de 150 ml afin d'éviter un œuf altéré. Utilisez les brisures de gâteau pour former le décor.

astuce

Pour les enfants, fourrez le gâteau avec 150 ml de confiture d'abricots ou de framboises, chauffée 50 secondes au micro-ondes dans le Pichet Microplus de 1 l, ou de pâte à tartiner. Coupez le gâteau en 2 disques et nappez-le en vous aidant de la Spatule silicone.

