

Gâteau au beurre

Ingrédients pour 8 personnes

250 gr de beurre
250 gr de sucre
250 gr de farine
1 sachet de levure chimique
20 cl de lait
Extrait de vanille
Sucre glace pour saupoudrer



La recette

- 1/Battre le beurre et le sucre ensemble pour qu'il blanchit.
- 2/Ajouter les œufs un à un en mélangeant bien entre chaque œuf.
- 3/Ajouter la farine en alternent avec le lait puis ajouter l'extrait de vanille.
- 4/ Cuir dans un plat rectangulaire a 150° pendant 1 heure environs.
- 5/Laisser refroidir à température ambiante puis saupoudrer le gâteau de sucre glace. Attention, ne pas le mettre au frigo.

La bonne recette de gütoune