

Cake à la vanille

Dessert



Note : 1

Portions :6 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :25 min

Temps de cuisson/repos :45 min

Calories par portion : 440.167 Kcal

Charge glycémique par portion: 33.313

Les ingrédients

- 1.0 u Vanille Gousse
- 200.0 gr Farine de blé
- 125.0 gr Beurre
- 100.0 gr Sucre en poudre
- 2.0 cs lait demi écrémé
- 20.0 cl Lait entier
- 1.0 cc vanille (extrait)
- 4.0 u Oeuf
- 1.0 u Sucre vanillé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 cc Huile

Préchauffer le four thermostat 6.

Préparation de l'appareil à cake

Fendre la gousse de vanille en deux et ôter, à l'aide de la pointe d'un couteau, les petites graines qui sont à l'intérieur.

Déposer la gousse dans une casserole avec le lait entier. Faire bouillir le tout et laisser refroidir.

Retirer la gousse coupée en deux et réserver le lait vanillé ainsi que la gousse de vanille.

Dans un verre, diluer la levure dans 2 à 3 cuillers à soupe de lait.

Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et les oeufs. Ajouter le beurre ramolli et la levure diluée dans le lait ; remuer.

Incorporer à présent la vanille liquide, le sucre vanillé et le lait vanillé. Mélanger.

Cuisson

Beurrer le moule, y verser la préparation et placer sur le dessus les deux moitié de la gousse de vanille utilisé dans le lait.
Mettre au four pendant 45 minutes.

Vérifier la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau ; si celle-ci ressort sèche votre cake est prêt.

Présentation

Le démouler et le laisser tiédir sur une grille.

Ce cake peut être servi tiède ou froid, voir dans les jours qui suivent car la vanille va diffuser dans le gâteau.