

Quatre quart

Dessert



Note : 1

Portions :8 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation :10 min

Temps de cuisson/repos :30 min

Calories par portion : 423.25 Kcal

Charge glycémique par portion: 32.602

Les ingrédients

- 200.0 gr Farine de blé
- 200.0 gr Sucre en poudre
- 200.0 gr Beurre
- 4.0 u Oeuf
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 1.0 p Sel

Un gâteau simple et rapide pour les amoureux du beurre.

Etape 1:Préparation de la pâte

Dans un saladier couper le beurre en gros morceaux et laisser ramollir. Ajouter le sucre et malaxer le tout jusqu'à obtenir une pâte homogène.

Dans un bol mélanger la levure, la farine et le sel.

Ajouter les oeufs dans le saladier en mélangeant bien pour obtenir une pâte lisse puis incorporer progressivement la farine tout en mélangeant au fouet.

Etape 2:Cuisson

Faire préchauffer le four pendant 10 minutes à 180°C. Mettre la pâte dans un plat à gâteau beurré ou en téfal puis mettre à cuire pendant 30 minutes.

Conseil:

Vous pourrez accompagner votre quatre quart d'une pâte de chocolat ou de confiture avec un verre de lait.