



RECETTE

Gâteau «Swahili» x Au coin du feu



20 min



45 min



6 personnes

Ingrédients

- 4 œufs
- 4 c. à c. de thé «Au coin du feu»
- 210 g de sucre
- 1 c. à s. d'extrait de vanille
- 1 c. à s. de levure chimique
- 250 ml de lait
- 125 ml d'huile
- 130 g de farine
- 100 g de farine de maïs ou maïzena

Préparation

1. Préchauffer le four en mode convection naturelle à 175° C.
2. Incorporer 3 c. à c. de thé dans le lait froid puis porter à ébullition. Laisser tiédir.
3. Pendant ce temps, dans un bol, fouetter ensemble les œufs, le sucre, l'extrait de vanille et la levure chimique durant 5 à 8 min ou jusqu'à former un mélange mousseux, pâle, duveteux et épais.
4. Ajouter le lait infusé et filtré puis l'huile et battre à nouveau durant 1 min.
5. Incorporer la farine, la farine de maïs et 1 c. à c. de thé moulu. Battre encore 1 min.
6. Verser la pâte dans un moule à cake muni de papier sulfurisé.
7. Enfourner durant 40 à 45 min.
8. Sortir et laisser refroidir durant 10 min avant de démouler et laisser refroidir complètement.

