

GATEAU MOELLEUX ALSA



Mon super Moelleux Nature

Farine de blé

Il me faut : un moule rond anti-adhésif, à bord haut, de 24 à 26 cm de diamètre préalablement beurré.

- 1 Je préchauffe mon four à 150 °C (th. 5) de préférence en position chaleur tournante.
- 2 Je verse le contenu du grand sachet dans un saladier.
- 3 J'ajoute 3 œufs et 20 cl de crème liquide et je fouette 2 min au batteur électrique.
- 4 Je verse dans mon moule, je saupoudre de la moitié du sachet de sucre décor et j'enfourne 45 min (ou 50 min si j'utilise un four traditionnel).
- 5 Je vérifie la cuisson en piquant une lame de couteau au milieu du gâteau : si elle ressort propre alors mon gâteau est cuit.
- 6 J'attends 5 min et je démoule. Je saupoudre le reste de sucre décor : c'est prêt !

Je créer un gâteau ballon avec mon moelleux sur alsa.fr/les-recettes