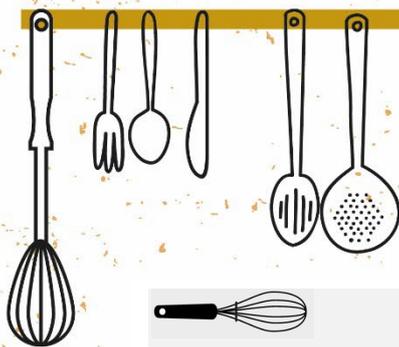


Recette du

Lab CULINAIRE



Temps de préparation : 15 mn



Temps de cuisson : 25 mn

Gâteau Moelleux sans beurre

Idée originale d'un gâteau sans
matière grasse, ni mauvais sucre à
déguster entre amis ou en famille



La recette pour 6 personnes :

Préchauffer le four à 180°

Fouetter les œufs avec le miel un peu tiède,

Ajouter le lait et l'huile, en continuant à fouetter.

Tamiser la farine avec la levure

Les incorporer au mélange toujours en fouettant

Tapisser le moule de papier cuisson et verser la pâte

Enfournez le gâteau sans beurre pour 25 mn

Laisser refroidir et servir

Le saviez-vous ? :

Ce gâteau Moelleux nature est sans beurre, facile à réaliser, peu cher est fait à partir des ingrédients de la pâte à crêpe

Il peut être servi et dégusté avec de la confiture, du miel ou des fruits frais.

Ingrédients pour 6 personnes

2 œufs

160 g de farine

7 g de levure

10 cl de lait

50 g de miel

5 cl d'huile végétale



brocolis



aneth



anis



pomme



ail



thym



roquette



menthe

