

Madeira Cake

Pour un moule à wedding cake de 15cm de diamètre ou un moule à cake classique de 25 cm

4 œufs (200g)

250g de sucre

250 g de beurre doux

250 g de farine

1 cuillère à café bombée de levure de baking powder (levure chimique)

Facultatif : le zeste d'un citron + le jus d'un demi citron

Préchauffer le four à 180° (chaleur tournante, si vous avez un four vapeur, c'est encore mieux).

Dans le bol du robot, mettre les œufs avec le sucre. Utiliser le fouet pour blanchir cela vous donnera une préparation très mousseuse et contribuera au moelleux du gâteau. Battre longtemps 5 à 10 minutes.

Profitez-en pendant ce temps pour peser la farine, faire fondre le beurre et chemiser le moule (beurre + farine). Ajouter le beurre fondu, battre à nouveau, toujours avec le fouet.

Ajouter enfin la farine et la levure mais changer le fouet en mettant la feuille (ou le "k"). Ajouter le zeste et le jus du citron et mélanger soigneusement. Verser dans le moule et enfourner durant 1 heure). Piquer au cœur pour vous assurer de la cuisson, chaque four étant différent.

NB : bien sûr vous pouvez customiser à l'envi ce gâteau. Cacao, thé matcha, fève de Tonka, vanille...

Faites vous plaisir, il supportera tous vos caprices !



COOK SHOP
souriez, vous cuisinez !