

GÂTEAU SANS OEUFS

La quantité de sucre dépend de vos préférences... Êtes-vous un bec sucré ? Mettez 200g de sucre en poudre...

Sinon 150 g suffiront, surtout si vous y ajoutez des pépites de chocolat par exemple.

Ingrédients :

- 200 g de farine
- 150 g à 200 g de sucre en poudre
- 1 c. à café de bicarbonate alimentaire (ou levure chimique)
- 1 c. à soupe de jus de citron ou vinaigre de cidre
- 150 ml de lait
- 80 ml d'huile (tournesol, pépins de raisins, olives...)
- 1 pincée de fleur de sel

Préchauffez votre four à 180°C.

Mélangez tous les ingrédients secs dans un saladier : farine + sucre en poudre + bicarbonate alimentaire (ou levure).

Ajoutez tour à tour les ingrédients liquide entre chaque : jus de citron, puis lait, puis huile.

Finissez par la fleur de sel, mélangez.

Versez la pâte dans un moule à cake (préalablement huilé si nécessaire) et enfournez 30 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré et gonflé.

Vérifiez la cuisson en y plantant un couteau, la lame doit ressortir propre.

A la sortie du four laissez reposer 5 minutes avant de démouler.