Le gâteau le plus facile du monde !

Qui ne connait pas le 4/4. Il porte bien son nom : des œufs/ de la farine / du beurre / du sucre

En partant du poids de vos œufs, mettez la même dose de farine, de beurre doux et de sucre. Mon exemple est à base de 5 œufs (environ 250g) . On mélange avec 250g de sucre (moi je fais moitié sucre cristal, moitié cassonade). On fait fondre 250g de beurre doux. Ajoutez au mélange et finissez par la farine. Quand le mélange est bien homogène, ajoutez une CS d'extrait naturel de vanille. Mélangez. Enfin ajoutez 1 sachet de levure chimique.

Chemisez votre moule (même s'il est en silicone… On évite tout risque). Mettez votre pâte dedans. Placez au four 35min à 180°C.

Laissez refroidir dans le moule avant de démouler.

Bon miam !