



Mon gâteau super moelleux

Ingrédients :

- 3 oeufs
- 350 grammes de farine
- 250 grammes de sucre
- 3/4 verre de lait (15cl)
- 3/4 verre d'huile (15cl)
- 1 sachet levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation :

Dans un saladier mettre tous les ingrédients et battre jusqu'à l'obtention d'un mélange homogène.

Verser le mélange dans un moule beurré et fariné et cuire à 150° pour 45 minutes.

Moi j'ai mis les oeufs et je les ai battu avec le sucre, puis j'ai ajouté la farine et le lait en alternant, puis l'huile, puis la levure. Il est super bien monté, au moins 9/10 cm de hauteur, et il était tout tendre, moelleux, ...

Bon appétit !