

Le cake de ma grand-mère

C'est un cake tout simple et rapide à faire. Ma fille le fait presque toute les semaines. C'est aussi une excellente base pour faire des gâteaux avec des fruits.



Ingrédients:

250 g de farine

200 g de sucre

1 paquet de sucre vanillé

1 paquet de levure

4 oeufs

12 cl de lait ou de jus d'orange

12 cl d'huile

2 à 3 cs de rhum

Préparation:

1- Préchauffer le four à 210°C.

Dans un récipient, mélanger la farine, le sucre, le sucre vanillé et la levure. Ajouter les œufs, l'huile et le lait. Mixer.



2- Beurrer un moule à cake. Perso j'utilise la bombe Ouragan. Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 40 min environ à surveiller.



3- Démouler le cake et le laisser refroidir sur une grille.



