

Le gâteau magique à la vanille

Préparation : 20 min Cuisson : 50 min

Ingrédients (pour 8 personnes) :

- 4 œufs
- 125g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à soupe d'eau
- 50 cl de lait
- 1 gousse de vanille
- 125g de beurre
- 115g de farine
- 1 pincée de sel
- Sucre glace pour le décor



Étapes de préparation :

Avant tout, tu dois bien te laver les mains !

1. Verse 50cl de lait dans une casserole. Ensuite avec l'aide de tes parents, coupe en 2 une gousse de vanille, récupère les graines à la cuillère. Faire chauffer le lait avec les graines et la gousse de vanille ouverte. Laisser infuser pendant une heure hors du feu.
2. Sépare les blancs des jaunes d'œufs (les blancs dans un bol et les jaunes dans un saladier). Fouette les jaunes avec le sucre en poudre, le sucre vanillé et l'eau jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Demande à tes parents de préchauffer le four à 150°C.
4. Dans un bol, fais fondre le beurre au micro-onde. Laisse-le tiédir, rajoute-le à la préparation et mélange. Puis ajoute la farine et le sel. Fouette quelques minutes. Demande ensuite à tes parents de verser petit à petit le lait et la vanille infusée (sans la gousse) pendant que tu continues de mélanger.
5. Avec un fouet monte les blancs en neige, il ne faut pas qu'ils soient liquides. Ajouter délicatement au mélange puis fouetter.
6. Verse la préparation dans un moule (côtés beurrés et avec un disque de papier sulfurisé au fond). Lisse la surface avec la lame d'un couteau. Enfin, demande à tes parents d'enfourner le gâteau pendant 50 minutes. Laisse-le refroidir deux heures au réfrigérateur avant de le saupoudrer de sucre glace.



**Voilà, ton gâteau est prêt !
Tu peux dessiner la recette par étapes
puis le préparer à la maison !**