

# Cake sucré alsacien

moelleux à souhait...

## RECETTE POUR 10 PERSONNES

### ÉLÉMENTS DE BASE

Œufs 4 pièces  
Farine 0,300 Kg  
Levure chimique 2/3 du sachet (8g)  
Sucre 0,200 Kg  
Lait entier 10 cl  
Beurre 0,250 Kg  
Sucre vanillé 1 sachet (15g)  
Sel PM



### PROGRESSION

1. **Tamiser** ensemble la farine, la levure chimique et la pincée de sel.
2. **Crémer le beurre** en pommade avec la feuille du batteur. Ajouter le sucre, le sucre vanillé et mélanger jusqu'à obtenir un mélange homogène.
3. **Ajouter les œufs** en alternant progressivement avec les ingrédients tamisés. Mélanger soigneusement à chaque ajout.
4. Incorporer le lait tiède lorsque la pâte devient trop épaisse.
5. Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6).
6. **Beurrer un moule à cake**. Emplir à l'aide d'une maryse ou d'une poche à douille.
7. **Enfourner et laisser cuire 45 min.** (*Vérifier la cuisson du cake en y plongeant la lame d'un couteau, qui doit ressortir sèche. Sortir le cake du four et le laisser reposer une dizaine de minutes*)
8. **Démouler le cake sur une grille**, laisser refroidir.

### Notes :

---

---

---

---

---

---

---

---

---

---