magimix

DUTCH CAKE

Recette Hollandaise

Préparation : 15 min - **Repos :** - - **Cuisson :** 1 h 15 min - **Matériel :** -

---

Ingrédients : 1 cake

- 200 g de sucre - 1 gousse de vanille - ou 1 sachet de sucre vanillé - 4 oeufs - 200 g de beurre ramolli - 200 g de farine - 2 c.c. de levure chimique

---

1. Préchauffez le four à 180 °C (th. 6).

2. Installez le batteur à blancs dans la cuve et versez le sucre, l'intérieur de la gousse de vanille fendue (ou le sucre vanillé) et les oeufs.

3. Lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 6 (sans chauffer).

4. Ajoutez le beurre, la farine et la levure et lancez le programme EXPERT, 1 minute/vitesse 5 (sans chauffer).

5. Versez la pâte dans un moule à cake préalablement beurré et enfournez pour 1h15 jusqu'à ce que le dessus du cake soit bien doré. Laissez refroidir sur une grille.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2016 Hachette Livre (Marabout) - version NL