

Gâteau aux petits suisses

Source : <http://www.fidjipassion.com/article-29372435.html>

Cuisson : 30 à 40 min

Ingrédients :

- 100 g de beurre (130 g)
- 150 g de sucre semoule (200 g)
- 3 oeufs (4)
- 300 gr de farine T 45 (400g)
- 1 sachet de levure chimique
- 4 petits suisses = 210 g (5 petits suisses)
- 2 c à café de parfum (2 bouchons de fleur d'oranger + 3 pommes coupées en petits morceaux)

Préparation :

Tamiser la farine et la levure.

Au robot , mélanger e sucre et le beurre jusqu'à ce que le mélange devienne crémeux puis ajouter les œufs un à un. Verser la farine et la levure chimique, mélanger puis ajouter les petits suisses et le parfum à pâtisserie, bien mélanger le tout jusqu'à obtenir une pâte bien lisse et verser cette préparation dans le moule (ici moule 21*21 et un moule à manqué de 12 cm de diamètre)

Cuisson à 180°C pendant 30-40 min.

PòmPòmNèss

<http://pompomness.canalblog.com>