



## Cake à la vanille

### Ingredients

#### Cake

150g de beurre mou  
120g de sucre glace  
5 oeufs  
450g de farine  
10g de levure chimique  
100g de sucre  
2cuillère à café de poudre de vanille

#### Nappage

250g de chocolat blanc  
25g d'huile  
1cuillère à café de poudre de vanille

### Pâte à cake

Préchauffer le four à 160°C

- Pour le moule à cake en lien de 25 x 9cm -

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre glace jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse

Incorporer les oeufs tout en mélangeant

Ajouter la farine, la levure, le sucre et la poudre de vanille

Lorsque la préparation est homogène, la verser dans le moule préalablement beurrer sans oublier le couvercle

Enfourner pendant 40 minutes

Laisser refroidir sur une grille

### Nappage

Faire fondre le chocolat au bain marie

Hors du feu ajouter l'huile et la poudre de vanille

Bien mélanger et laisser tiédir avant de napper le cake