



Gâteau mollet

Ingredients

2cuillères à soupe de lait
1sachet de levure boulangère sèche
140g de farine
15g de sucre
100g de beurre
2 oeufs

Étape de la recette

- Pour un moule à brioche de 18cm, pour 4 à 6 personnes -

Faire fondre le beurre au micro onde et laisser refroidir

Dans le bol mettre le lait et la levure, mélanger et laisser de côté quelques minutes

Verser la farine, le sucre, les oeufs et le beurre fondu 10s/vitesse 3.5

Verser la préparation dans le moule, recouvrir d'un linge et laisser monter presque jusqu'en haut du moule

Préchauffer le four à 170°C

Enfourner 25 minutes

Laisser refroidir sur une grille