



Gâteau mollet

Ingredients

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

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

Mélanger le lait tiède et la levure boulangère, laisser de côté quelques minutes

Mélanger la farine, le sucre et les oeufs

Puis incorporer le beurre fondu et le mélange lait/levure

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