



Cake vanille

Ingredients

120g de beurre très mou
190g de sucre
2 oeufs
220g de farine
8g de levure chimique
180ml de crème liquide entière
1 gousse de vanille

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Fendre la gousse de vanille en 2 et récupérer l'intérieur à l'aide d'un couteau

Mettre dans le sucre et mélanger

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer les 2 oeufs

Verser la crème liquide et mélanger

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Verser dans le moule à cake beurré

Enfourner environ 50 minutes