



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