

1 CAKE ou 24 MUFFINS

(Recette de base)

INGREDIENTS

POUR LA BASE

250 g de farine
2 c.à.café rase de levure chimique
250 g de sucre fin
1 pincée de sel fin
2 sachets de sucre vanillé ou extrait de vanille liquide
200 ml de crème fraîche (30%)
3 œufs entiers

- 1) Mélanger toutes les poudres, (la farine, la levure chimique, le sucre fin, le sucre vanillé et le sel) dans un bol assez grand.
- 2) Mélanger les œufs et la crème dans un shaker.
- 3) Rajouter le mélange n° 2 au mélange au mélange n° 1 et mélanger avec une spatule
- 4) beurrer et fariner un moule à cake, un moule rond ou 2 plats à muffins (24) et y verser la pâte.

On peut rajouter d'autres ingrédients à la pâte, afin de personnaliser le gâteau.

- 60 grammes de noix de coco + 100 grammes de pépites de chocolat ou
- 80 grammes d'amandes moulues ou
- 80 grammes de noisettes moulues ou
- 80 grammes de noix moulues ou
- 50 grammes de farine en plus et 120 grammes de raisins secs macérés ou
- 50 grammes de farine en plus et 120 grammes de fruits confits macérés ou
- zeste de 2 citrons ou de 2 oranges ou
- 2 cuillères à soupe de café soluble dans la moitié de la pâte pour faire un marbré ou
- 2 cuillères à soupe de poudre de cacao dans la moitié de la pâte pour faire un marbré
- etc... selon votre imagination

CUISSON

40 à 45 minutes à 180° C
20 à 25 minutes pour les muffins