

Le Gâteau Moelleux à la Crème Fraîche : Rapide et Inratable

Informations clés

- Temps de préparation : 10 à 15 minutes
- Temps de cuisson : 45 à 50 minutes à 180°C (thermostat 6)
- Calories par part : environ 300-320 kcal
- Moule recommandé : moule rond de 24cm antiadhésif ou moule à cake

Ingrédients nécessaires

- 250g de crème fraîche épaisse (1 pot standard)
- 250g de farine
- 250g de sucre
- 4 œufs
- 1 sachet de levure chimique (environ 11g)

Étapes de préparation

- Préchauffez votre four à 180°C (thermostat 6).
- Dans un saladier, mélangez la crème fraîche et les œufs.
- Dans un second récipient, mélangez la farine, le sucre et la levure chimique.
- Incorporez progressivement le mélange sec au mélange humide jusqu'à obtenir une pâte homogène.
- Versez la préparation dans votre moule préalablement préparé.
- Enfourez pendant 45 à 50 minutes.
- Vérifiez la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau : elle doit ressortir sèche.

Astuces et conservation

- Astuce : utilisez de la crème fraîche crue à 40% de matière grasse pour un goût plus riche et authentique.
- Conservation : le gâteau se conserve jusqu'à 4 jours au réfrigérateur dans une boîte hermétique.