

Quatre-quarts

Préparation : 10 min

Cuisson : 55 min

Quantité : 8 personnes

Ingédients

- 200 g de farine
- 90 g de fécule de maïs
- 200 g de sucre
- 11 cl de lait (végétal!)
- 200 g de margarine (végétale!)
- 1 sachet de sucre vanillé
- ½ sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

Préchauffer le four à 180°C.

Faire fondre la margarine.

Mélanger la fécule de maïs et le lait.

Ajouter le sucre.

Ajouter la farine petit à petit.

Ajouter la levure chimique.

Ajouter la margarine fondue.

Ajouter le sucre vanillé.

Ajouter le sel.

Faire cuire pendant 10 min à 180°C.

Faire cuire pendant 45 min à 165°C.

Catégorie : Gâteaux & Cakes

Samedi 10 février 2018

mimmydou.fr