# Quatre-quarts

Préparation : 10 min
Cuisson : 55 min
Quantité : 8 personnes

## Ingrédients

- 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*