

Gâteau au lait concentré sucré (d'après une recette de Ptitchef.com)

Il vous faut :

La base :

- 1 petite boîte de lait concentré sucré de 400 gr
- 120 gr de farine + une pincée de sel
- 4 œufs
- 50 gr de beurre
- 1 sachet de levure

Facultatif :

- des raisins secs macérés dans un peu de rhum (2 ou 3 cuillères à soupe)
- un arômes (vanille, orange, etc)
- des amandes effilées
- un peu de cassonade

.....
Préchauffez le four à 170°
.....

Si vous décidez d'ajouter des raisins secs, faites les macérer dans 2 ou 3 cuillère à soupe de rhum...

Dans un saladier ou le bol du robot :

Version recette Ptitchef.com

- Mélanger bien les œufs entier avec le lait concentré sucré...
- Faites fondre le beurre puis ajoutez-le à la préparation lait œuf...
- Ajoutez petit à petit la farine , puis la levure, mélangez jusqu'à ce que le mélange soit

bien homogène.

- Versez la préparation dans votre moule à cake
- Enfourez pour 50 minutes à **160°C**.

Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau : la lame doit ressortir propre et sèche.

.....

Version perso :

- Monter les blanc en neige, réservez...
- Mélangez les jaunes au lait concentré sucré et mélangez bien pour une bonne

homogénéité

- Faites fondre le beurre puis ajoutez-le à la préparation lait œuf...
- Ajoutez petit à petit la farine , puis la levure, mélangez jusqu'à ce que le mélange soit

bien homogène. (2 ou 3 mn a vitesse 2 au robot)

- Ajoutez les raisins secs et / ou l'arôme de votre choix si vous voulez...
- Avec une spatule incorporez les blancs à la préparation délicatement...
- Versez la préparation dans votre moule à cake...
- Saupoudrez d'amandes effilées et d'un peu de cassonade le dessus de la pâte

- Enfourez pour 50 minutes à **160°C**.

Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau : la lame doit ressortir propre et sèche.

Et bon appétit bien sur