

Dessert

Portions : 10

Préparation : 20 minutes

Cuisson : 45 minutes

Conservation :

- Environ 4 jours au réfrigérateur
- Se congèle jusqu'à 1 mois



Gâteau d'anniversaire



375 ml (1 ½ tasse)
de **farine tout usage**



10 ml (2 c. à thé)
de **poudre à pâte**



1 ml (¼ c. à thé)
de **sel**



250 ml (1 tasse)
de **beurre** à température
de la pièce ou de margarine



175 ml (¾ tasse)
de **sucré**



12,5 ml (2 ½ c. à thé)
d'**extrait de vanille**



2 œufs



160 ml (2/3 tasse)
de **lait**



375 ml (1 ½ tasse)
de **sucré en poudre**

**Délicieux avec un verre de lait
ou un de ses substituts.**

Préparation

- 1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180 °C (350 °F). Huiler un moule à gâteau rond.
- 2 Dans un bol moyen, mélanger la **farine**, la **poudre à pâte** et le **sel** avec une cuillère en bois. Mettre de côté.
- 3 Dans un grand bol, mélanger **80 ml (1/3 tasse) de beurre**, le **sucre** et **10 ml (2 c. à thé) d'extrait de vanille**.
- 4 Ajouter un **œuf** à la fois en mélangeant entre chaque œuf.
- 5 Ajouter environ **1/3 du mélange de farine** et **80 ml (1/3 tasse) de lait** en mélangeant délicatement. Répéter avec **1/3 du mélange de farine**, puis **80 ml (1/3 tasse) de lait**. Terminer en ajoutant le dernier **1/3 du mélange de farine**. Mélanger juste assez pour bien incorporer la farine.
- 6 Verser le mélange à gâteau dans le moule et cuire au four 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre.
- 7 Pendant ce temps, dans un petit bol, préparer le glaçage en mélangeant à la cuillère **160 ml (2/3 tasse) de beurre**, le **sucre en poudre** et **2,5 ml (½ c. à thé) d'extrait de vanille**.
- 8 Lorsque le gâteau est cuit et refroidi, étendre le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau avec une spatule.

Variante: Pour décorer le gâteau, utilisez des pépites de chocolat, des fruits coupés ou d'autres ingrédients au choix.

Participation de l'enfant

1 an et +

- Verser et mélanger les ingrédients

2 ans et +

- Chercher avec vous les ingrédients de la recette
- Casser les œufs
- Remplir les tasses à mesurer
- Décorer le gâteau avec des ingrédients au choix