

Gâteau d'anniversaire

Préparation	25 minutes
Cuisson	45 minutes
Portions	8-10
Coût (portion)	0,54 \$
Conservation	Environ 4 jours au réfrigérateur. Se congèle.
Instruments	Tasses et cuillères à mesurer, moule à gâteau rond de 20 cm (8 po), papier parchemin (ou huile), 2 petits bol, grand bol, cuillère, fouet (ou fourchette), spatule.



Ingrédients



375 ml (1½ 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 ramolli**
(divisé : 80 ml [⅓ tasse]
+ 160 ml [2/3 tasse])



175 ml (¾ tasse)
de **sucre**



12,5 ml (2½ c. à thé)
de **vanille** (divisé :
10 ml [2 c. à thé]
+ 2,5 ml [½ c. à thé])



2 **œufs**



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



375 ml (1½ tasse) de
sucre en poudre

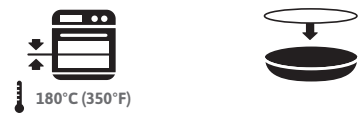







Illustrations : © Québec Amérique. Tous droits réservés (ikonet.com)



Équilibre nutritionnel de l'assiette

Délicieux avec un verre de lait ou de boisson végétale enrichie.

Préparation

<p>1 Placer la grille au milieu du four et préchauffer le four à 180°C (350°F). Huiler un moule à gâteau rond de 20 cm (8 pouces) ou recouvrir le moule de papier parchemin.</p>	
<p>2 Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel.</p>	
<p>3 Dans un grand bol, ajouter 80 ml (1/3 tasse) de beurre ramolli, le sucre et 10 ml (2 c. à thé) de vanille, puis brasser à l'aide d'un fouet ou d'une fourchette 4 minutes.</p>	
<p>4 Ajouter un œuf à la fois en brassant entre chaque œuf.</p>	
<p>5 Ajouter en alternance, en mélangeant délicatement à l'aide d'une spatule, le mélange d'ingrédients secs (environ le tiers) et le lait (environ la moitié) en commençant et terminant par les ingrédients secs.</p>	
<p>6 Verser le mélange à gâteau dans le moule et cuire au four 45 minutes.</p>	
<p>7 Pendant ce temps, préparer le glaçage en mélangeant, dans un petit bol, 160 ml (2/3 tasse) de beurre ramolli, le sucre en poudre et 2,5 ml (1/2 c. à thé) de vanille. Astuce : On peut aussi utiliser la recette de pouding au chocolat comme glaçage.</p>	
<p>8 Lorsque le gâteau est cuit et refroidi, démouler le gâteau et étendre le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau à l'aide d'une spatule. Astuce : Pour décorer le gâteau, utiliser des pépites de chocolat, des raisins secs ou d'autres ingrédient au choix.</p>	

Ma note ★ ★ ★

Recette originale développée par Extenso – Le Centre de référence sur la nutrition de l'Université de Montréal.

Retrouvez d'autres inspirations, recettes et outils sur fondationolo.ca

