

Base de gâteau d'anniversaire

6X personnes • Facile • Préparation 20 mn • Cuisson 15 mn



Ingrédients

- ✓ 50 g de margarine (à température ambiante)
- ✓ 50 g de sucre en poudre
- ✓ 1 c. à café d'essence de vanille
- ✓ 115 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 1 c. à café = 5 g de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1 c. à café de levure
- ✓ 100 mL de **SNO-PRO Loprofin**

Quelques idées d'arômes (facultatifs):

- ✓ Zeste d'une petite orange
- ✓ Zeste d'un petit citron
- ✓ 1 c. à café de café soluble, dissous dans le **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ ½ c. à café d'épices douces (par exemple un mélange 4 épices, de la cannelle)

Préparation

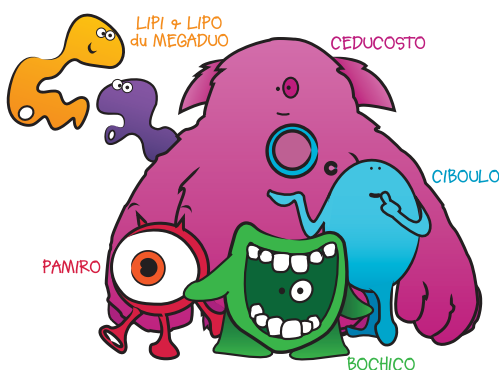
Mélanger la margarine, le sucre et l'essence de vanille dans un grand bol. Battre pendant 1 à 2 mn, jusqu'à obtenir une texture crémeuse.

Dans un autre récipient, bien mélanger ensemble la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin** et la levure. Ajouter au premier mélange.

Incorporer le **SNO-PRO Loprofin** et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ne pas trop battre.

Transférer le mélange dans un moule rond de 17,5 cm de diamètre environ, légèrement graissé, ou recouvert de papier sulfurisé.

Cuire le gâteau dans un four préchauffé à 190°C pendant 15 mn, jusqu'à ce qu'il ait bien levé et qu'il soit ferme au toucher. Le gâteau sera très pâle. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 mn avant de transférer le gâteau démoulé sur une grille.



L'astuce des 6^{ans}

Pour personnaliser ton gâteau d'anniversaire, tu peux le garnir de confiture ou de fruits, une fois qu'il aura refroidi.

Tu peux aussi le recouvrir d'un délicieux glaçage (va voir la recette), de sucre glace ou de pâte à sucre!

Bon appétit!!

Pour une portion	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
	180 kcal	0,62 g	3 mg	4 mg	1 mg	6 mg	5 mg	1 mg
		Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	Nbre de part négligeable	

Desserts