

GÂTEAU AUX EPICES DE CHEZ "GUS"



Facile

Préparation: 15 mn

Cuisson: 40-45 mn

Pour un moule à cake et 6 madeleines:

200 g de farine

150 g de beurre fondu

200 g de sucre

3 gros œufs

1 càc de muscade

1 càc café de girofle

1 càc de cannelle

2 gousses de vanille

1 càc de clous girofle pilés

1 sachet de levure

125 g de poudre d'amandes

1/4 de l de lait

Préchauffer le four à 180°.

Râper la muscade. Piler les clous de girofle le plus finement possible, gratter 2 gousses de vanille. Dans un bol ou un mortier, mélanger ces épices entre elles. réserver.

Battre les œufs avec le sucre, ajouter la farine, la poudre d'amandes, la levure et le beurre fondu. Au fouet, délayer avec le lait en évitant les grumeaux (sinon, passer au mixer ou au chinois).

Ajouter les épices en mélangeant bien avant de verser l'appareil dans le moule à cake et les empreintes beurrés si nécessaire.

Enfourner pour 40-45 minutes pour le cake et 15 à 20 minutes seulement pour les madeleines