Quatre-quarts breton

Le gâteau de l'enfance : quatre ingrédients en quantités égales, une mie dense et beurrée. Parfait avec une tasse de thé.

8 personnes	10 min préparation	45 min cuisson	55 min au total	facile niveau

Ingrédients

- 200 g de beurre mou
- 200 g de sucre
- 4 œufs (200 g environ)
- 200 g de farine
- 1 c. à café de levure chimique
- 1 pincée de sel

Préparation

1. Préchauffer le four à 170°C et beurrer un moule à cake.
2. Mettre le beurre et le sucre dans le bol.
   1 min / vitesse 4
3. Ajouter les œufs un à un par l'orifice du couvercle.
   40 sec / vitesse 4
4. Ajouter la farine, la levure et le sel.
   20 sec / vitesse 3
5. Verser dans le moule et cuire 45 minutes à 170°C.

Le conseil de Tiha
Sors le beurre et les œufs une heure avant, tout se mélange bien mieux à température ambiante.

Conservation : 5 jours dans une boîte hermétique.