



Gâteaux

Gâteau au beurre de cacahuète



55 min **15 min** **40 min** **0** **430**
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 6 personnes

Ingrédients pour l'appareil

125 g **Farine**
100 g **Sucre semoule**
80 g **Beurre**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
10 cl **Lait entier**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
1 c. à café **Levure chimique**

Ingrédients pour le beurre de cacahuètes

125 g **Cacahuète(s)**
1 c. à café **Huile d'arachide**

Étape 1

Préparation du beurre de cacahuète

- 1 Dans un petit hachoir, mixer les cacahuètes et l'huile pendant 2 à 3 minutes afin d'obtenir une purée crémeuse et homogène.
- 2 Utiliser du beurre de cacahuète prêt à l'emploi mais moins facile à trouver.

Étape 2

Préparation de l'appareil à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Dans un grand saladier, mélanger le beurre mou, le sucre, le sucre vanillé et le beurre de cacahuète jusqu'à l'obtention d'un mélange crémeux.
- 3 Ajouter les oeufs deux par deux en mélangeant bien entre chaque ajout.
- 4 Ajouter progressivement la farine, la levure et le lait. Mélanger juste assez pour incorporer la farine.

Étape 3

Cuisson et dressage

Verser la pâte dans un moule à manqué. lisser la surface

- 1 et enfourner pendant 40 minutes environ.
- 2 Pour vérifier la cuisson du gâteau, planter une lame de couteau en fin de cuisson au centre du gâteau, celle-ci doit en ressortir sèche.
- 3 Laisser tiédir le gâteau et le démouler sur une grille.
- 4 Servir froid.