



Gâteaux

Gâteau au beurre



1h40 **25 min** **35 min** **40 min** **531**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

100 g **Sucre semoule**
100 ml **Eau**
1 sachet(s) **Levure de boulanger**
1 c. à café **Sel**
50 g **Beurre**
100 ml **Lait demi-écrémé**
1 sachet(s) **Sucre vanillé**
3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
400 g **Farine**
1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la garniture

100 g **Beurre**
100 g **Sucre roux**
100 g **Amande(s) en poudre**
1 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour la cuisson

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Faire chauffer l'eau.
- 2 Ajouter une cuillère à soupe de sucre et la levure. Mélanger et réserver.
- 3 Prélever le zeste du citron.
- 4 Dans une casserole, porter à ébullition le reste de sucre, le sucre vanillé, le sel, le beurre, le zeste de citron et le lait.
- 5 Au premier bouillon ôter du feu et laisser tiédir.
- 6 Incorporer la levure et mélanger.
- 7 Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque.
- 8 Dans un saladier, verser la farine. Faire un puits et ajouter doucement la préparation liquide.
- 9 Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
- 10 Beurrer un moule et verser la préparation.
- 11 Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 40 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

1 Beurre

- 1 Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
- 2 Mélanger le beurre mou et la cassonade jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
- 3 Incorporer la poudre d'amandes et la cannelle.

Étape 3

Cuisson

- 1 A l'aide d'une cuillère, recouvrir la pâte de garniture.
- 2 Enfourner pendant 35 minutes.
- 3 A la fin de la cuisson, sortir le plat du four et laisser refroidir complètement dans le moule.
- 4 Couper en parts et déguster.