



Mon gâteau aux 12 cuillères

Ingrédients :

- ♦ 3 œufs
- ♦ 12 cas de sucre
- ♦ 12 cas de lait
- ♦ 12 cas d'huile
- ♦ 12 cas de farine
- ♦ 1-et 1/2-cac-de-levure-chimique 1 sachet de levure chimique
- ♦ De la vanille (en poudre)
- ♦ sucre glace
- ♦ vermicelles et billes colorés

Préparation :

Mettre les œufs et le sucre dans le bol du blender et bien mixer.



Ajouter ensuite le lait, l'huile, la farine, la vanille et enfin la levure tout en mixant entre chaque ajout.





Beurrer et fariner un moule et verser la pâte dedans. Ici, j'ai utilisé un moule de 26 cm de diamètre. Plus votre moule est grand, moins votre gâteau sera haut.



Mettre à cuire dans un four préchauffé au Th 6 (180 °C) et ce pendant 40 min à peu près. Faites le test de la pointe de couteau.



Pour le décor, j'ai tamisé du sucre glace sur le dessus. Ensuite, j'ai parsemé de billes et de vermicelles en chocolat colorés. Découper en part et laisser refroidir.

Bon appétit !