

Gâteau au lait concentré moelleux à souhait



Ingrédients

Nombre de parts: 8

1 boîte de lait concentré sucré (400 gr)

4 oeufs

120 gr de farine

50 gr de beurre

1 sachet de levure

Préparation



Dans un bol, mélanger les œufs avec le lait concentré sucré. Cela peut prendre un petit moment étant donné la consistance dense du lait concentré.



Ajouter ensuite le beurre fondu, puis la farine et la levure, et mélanger jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.



Cuire pendant 50 minutes à 160°C. Vérifier la cuisson en piquant avec un couteau : la lame doit ressortir propre et sèche.



Et voilà, votre gâteau au lait concentré est prêt !