

Quatre-quart

Ingrédients :

- 2 oeufs
- sucre en poudre (poids des oeufs)
- beurre fondu (poids des oeufs)
- farine (poids des oeufs)
- 1/2 c. à café de levure chimique
- Parfum : sucre vanillé, fleur d'oranger
- 1 pincée de sel



Préparation :

Prévoyez un moule de 18 à 20 cm ou un moule à cake de 20 cm. Préchauffez le four th.6/7 (180/210°C).

Cassez et pesez les oeufs entiers dans une balance (vous reprendrez ce poids pour les quantités de sucre, de beurre et de farine).

Versez les oeufs dans un saladier. Ajoutez peu à peu le sucre en battant au fouet jusqu'à l'obtention d'un mélange clair et mousseux.

Ajoutez le beurre fondu en continuant à fouetter.

Rajoutez la farine avec le sel, puis la levure et le parfum choisi.

Versez dans le moule choisi et enfournez pour 30 à 35 min.

Démoulez, laissez refroidir.