

Gâteau breton

Ingrédients

- 250g de sucre
- 6 jaunes d'œufs + un pour le badigeon
- 400g de farine
- 1 sachet de sucre vanillé
- 250 g de beurre
- 1 cuillerée à soupe de rhum
- 1 pincée de sel

au batteur : mélanger sucre, sel et jaunes d'œuf jusqu'à ce que le mélange devienne ruban.

A la spatule :ajouter le sucre vanillé et la farine mélanger le tout.

Puis, mélanger le beurre juste fondu, le rhum.

Mettre la pâte dans un moule beurré, bien tasser. Badigeonner au jaune d'œuf et quadriller avec une fourchette.

Préchauffer le four à 180°. Enfourner au 1^{er} échelon en bas du four. Cuire 36 à 40 min. env..

Laisser refroidir dans le moule et pour le démouler facilement, chauffer légèrement le dessous du moule.