



Cake à la vanille.



Les ingrédients

- 3 œufs
- 160 g de farine
- 170 g de sucre
- 170 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure
- 1 gousse de vanille.



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- un fouet.
- une casserole (ou micro-ondes pour faire fondre le beurre)



Le déroulement :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez en pluie la farine et la levure .
4. Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
5. Fendez en deux la gousse de vanille et récupérez les grains que vous déposerez dans le mélange.
6. Versez votre préparation dans un moule beurré et fariné et mettez au four pendant 40 minutes.





Cake à l'orange.



Les ingrédients

- 3 œufs
- 160 g de farine
- 170 g de sucre
- 150 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure
- 1 orange.



Les ustensiles

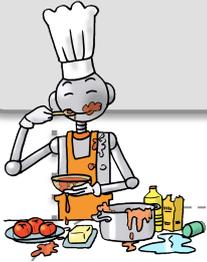
- une rappe
- un saladier
- une balance
- un fouet.
- une casserole (ou micro-ondes pour faire fondre le beurre).
- un presse-citron.



Le déroulement :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
3. Ajoutez en pluie la farine et la levure.
4. Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
5. Zestez entièrement l'orange et pressez-la. Ajoutez le tout à la pâte et remuez délicatement.
6. Versez dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four durant 40 minutes.





Cake à la banane.



Les ingrédients

- 3 œufs
- 160 g de farine
- 150 g de sucre
- 170 g de beurre demi-sel
- 1 sachet de levure
- 2 bananes.



Les ustensiles

- une spatule
- un saladier
- une balance
- un fouet.
- une casserole (ou micro-ondes pour faire fondre le beurre)



Le déroulement :

1. Préchauffez le four à 180°C.
2. Faites fondre un morceau de beurre dans une poêle, déposez-y les bananes en rondelles et saupoudrez de sucre. Laissez revenir 5 minutes.
3. Dans un saladier fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
4. Ajoutez en pluie la farine et la levure.
5. Pendant ce temps, faites fondre le beurre et incorporez-le au mélange.
6. Ajoutez les bananes caramélisées et mélangez.
7. Versez votre préparation dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant 40 minutes.

