

Gâteau à la jeannette de La cuisine raisonnée

Ingrédients

- ½ tasse de beurre
- 1 tasse de sucre
- 2 œufs
- 1 ½ tasse de farine
- 2 ½ cuil. à thé de poudre à pâte (poudre à lever)
- 1 pincée de sel
- ¾ tasse de lait
- Essence au goût

Préparation

- ♥ Chauffer le four à 350 F.
- ♥ Graisser et enfariner deux moules ronds.
- ♥ Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel.
- ♥ Crémier le beurre (fouetter le beurre en crème), et y ajouter les œufs et le sucre.
- ♥ Bien battre jusqu'à l'obtention d'un mélange bien lisse.
- ♥ En alternant, ajouter la farine et le lait.
- ♥ Diviser la pâte dans les deux moules et cuire environ 30 minutes.