

Gâteau à la cannelle

Pour 4 personnes.

Préparation : 10 mn, cuisson : 25 mn.

Une tasse de farine tamisée, 3 œufs, une tasse de sucre en poudre, 100 g de crème fraîche, 2 c à soupe de lait, une demi-cuillerée à café de cannelle en poudre, un demi-sachet de levure sèche, 20 g de beurre, une grande feuille d'aluminium.

Tapisser un moule à manqué moyen avec la feuille d'aluminium légèrement beurrée.

Dans une terrine, mélanger le sucre, les trois œufs et la farine. Ajouter ensuite la levure, la crème et la cannelle. Bien battre, diluer avec le lait. Lorsque la pâte fait un ruban, la verser dans le moule préparé et glisser celui-ci à four chaud.

Au bout de 20 minutes, vérifier la cuisson du gâteau en y plongeant la lame d'un couteau. Si elle ressort sèche, le gâteau est cuit, sinon laisser 5 minutes de plus. Démouler et laisser refroidir avant de servir.

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.