

Quatre-quarts

- 250 g de beurre ramolli
- 250 g de farine
- 250 g de sucre semoule
- 4 œufs
- 2 sachets de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de levure chimique

Sortir le beurre du frigo 1h à l'avance pour qu'il ramollisse.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans un saladier mettre le beurre ramolli et le sucre. Mélanger au fouet électrique.

Ajouter un à un les œufs.

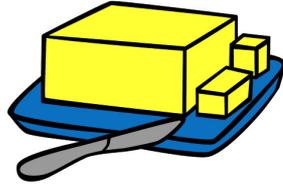
Terminer en incorporant la farine et la levure.

Beurrer et fariner un moule, moi j'utilise un moule en forme de couronne, je trouve que ça change et de plus, ça cuit plus vite.

Verser le mélange dans le moule et faite cuire 30 min, vérifiez avec le couteau et laissez encore cuire 10 min si nécessaire.

Quatre-quarts : la liste des ingrédients

250 g



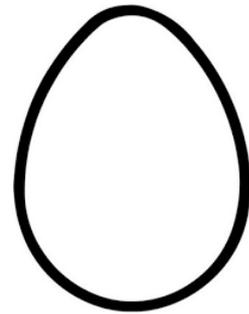
250 g



250 g



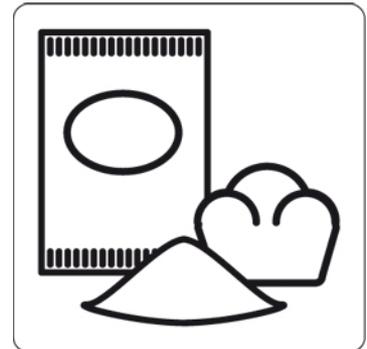
4



2



1



beurre

sucré

farine

œufs

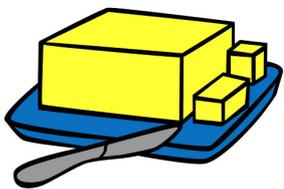
sucré vanillé

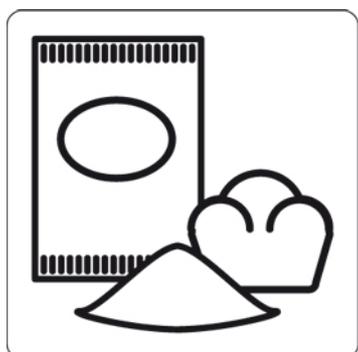
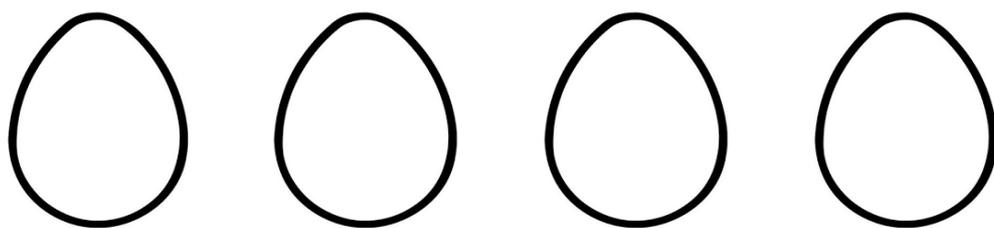
levure

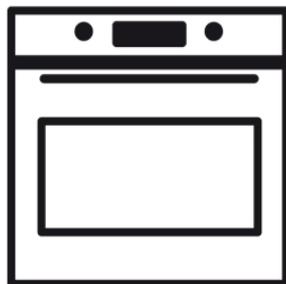
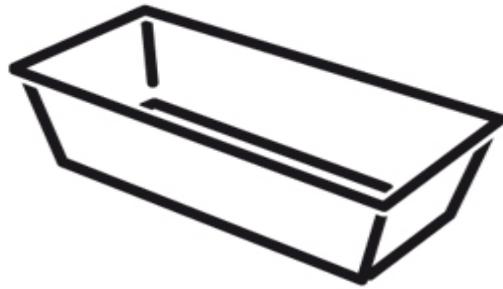
La recette du Quatre-quarts



180 degrés







Allumer le **four** à 180 degrés.

Mélanger le **beurre mou**, le **sucre vanillé** et le **sucre** dans un saladier.

Ajouter les 4 **œufs**.

Ajouter la **levure** et la **farine**.

Verser dans un moule à gâteau.

Faire **cuire** au four 30 minutes.