



# Gâteau de sablemoelleux

(12 parts)



Préparation: 15 min.

(plus 60 min. de cuisson)

Niveau de difficulté: simple

## Ingrédients

250 g	de beurre bio ramolli
250 g	de sucre bio
1 sachet	de sucre vanillé bio
1 pincée	de sel marin
4 c.à.c	de jus de citron bio
4	oeufs bio
200 g	de farine de blé bio (type 405)
100 g	de fécule bio
1 c.à.c	de poudre à lever bio Bioreal
Pour la déco	sucre glace bio



## Préparation



- 1 Préchauffer le four à 180 °C.
- 2 Placer le beurre, le sucre vanillé et une pincée de sel dans le bol d'un mélangeur. Bien mélanger au batteur tous les ingrédients jusqu'à obtention d'une pâte crémeuse.
- 3 Ajouter le jus de citron. Ajouter ensuite les œufs au mélange, un par un, et les incorporer soigneusement à la pâte. Lorsque tous les œufs ont été ajoutés, continuer à mélanger au batteur pendant 2 minutes.
- 4 Ajouter la farine, la fécule et la levure sous la pâte, et mélanger. Beurrer et fariner un moule à kouglof (24 cm de diamètre).
- 5 Verser la pâte dans le moule et faire cuire pendant une heure environ.
- 6 Vérifier la cuisson en enfonçant un bâtonnet en bois dans le gâteau. Le gâteau peut être retiré du four dès lors que la pâte ne colle plus.
- 7 Une fois le gâteau refroidi, le saupoudrer de sucre glace.