

Quatre-quarts rapide

Recette proposée par Nicolas, Economique, Pour 6 personnes

Préparation: 5 minutes Cuisson: 30 minutes

C'est simple, rapide, économique et surtout, sans toutes les cochonneries d'additifs que les industriels peuvent rajouter !



Les ingrédients:

- 3 oeufs
- Farine
- Sucre
- Beurre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 cuillère à soupe de fleur d'oranger

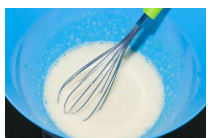
Comment faire:



1) On commence par casser trois œufs dans un bol. Puis on les pèse. Ici ça faisait 140g environ. Du coup c'est pas bien compliqué, il faudra donc 140g de sucre, 140g de farine et 140g de beurre. -



2) On rajoute 140g de sucre. -



3) On fouette énergiquement le sucre avec les œufs. Il faut que le mélange blanchisse un peu. -



4) On rajoute les 140g de farine et le 1/2 sachet de levure chimique soit 5g environ. Et on mélange. -



5) On fait fondre le beurre au micro onde, puissance mini. -



6) On vide le beurre dans le bol. On mélange encore. -



7) On peu rajouter une cuillère à soupe de fleur d'oranger pour donner un peu de gout. Ce n'est pas obligatoire. -



8) On prépare notre moule, il faut juste le beurrer et le fariner un peu ! Ça aidera au démoulage. -



9) On vide la préparation dans le moule et on enfourne pendant 30mn à 180°C. -



10) Au bout des 30 minutes, on sort le quatre-quarts du four et on y plante la lame d'un couteau. Si elle ressort complètement sèche, c'est cuit. Sinon on remet à cuire quelques minutes en surveillant. -



11) On attend deux ou trois minutes et on démoule le quatre-quarts. Pour le sortir sans problème, je passe la lame d'un couteau tout autour du quatre-quarts pour le décoller des parois. On retourne le moule... et voila. Bon appétit à vous ! -



**Cette recette vous a plu ?
N'oubliez pas de laisser un
commentaire et une note sur le site.
Merci.**

Scannez ce QrCode et retrouvez la
recette en ligne !