Gâteau ''spécial confinement ''

Sans Beurre

ni œuf

Ingrédients :

- 370 g de farine
- 240 g de sucre
- 80 ml d'huile d'olive ou de coco
- 4 cuillères à soupe de cacao
- 380 ml d'eau
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 2 cuillères à café de levure

Protocole:

Commencez par mélanger l'huile d'olive ou de coco, l'eau et les extraits de vanille.

Dans un autre bol, mélangez la levure avec le sucre et éventuellement le cacao si vous souhaitez en utiliser.

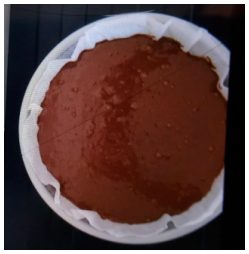
Versez ensuite lentement la première préparation dans la seconde, tout en mélangeant pour que la pâte soit homogène et sans grumeau.

Placez ensuite une feuille de papier sulfurisé au fond d'un moule à charnière avant de badigeonner le reste du moule à l'huile d'olive ou de coco.

Versez-y la préparation avant de l'enfermer pendant 40 minutes au four à 180 °C

La preuve en image ☺

Les 2 bols ....



A mettre au four ...

Et voilà !

BON APPETIT !!!!!!

Méryl MAURICE / 5A