Gâteaux

Gâteau au beurre

1h40	25 min	35 min	40 min	531
TEMPS TOTAL	PRÉPARATION	CUISSON	REPOS	CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

- 100 g **Sucre semoule**
- 100 ml **Eau**
- 1 sachet(s) **Levure de boulanger**
- 1 c. à café **Sel**
- 50 g **Beurre**
- 100 ml **Lait demi-écrémé**
- 1 sachet(s) **Sucre vanillé**
- 3 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
- 400 g **Farine**
- 1 **Citron(s)**

Ingrédients pour la garniture

- 100 g **Beurre**
- 100 g **Sucre roux**
- 100 g **Amande(s) en poudre**
- 1 c. à café **Cannelle en poudre**

Ingrédients pour la cuisson

Étape 1

Préparation de la pâte

1. Faire chauffer l'eau.
2. Ajouter une cuillère à soupe de sucre et la levure. Mélanger et réserver.
3. Prélever le zeste du citron.
4. Dans une casserole, porter à ébullition le reste de sucre, le sucre vanillé, le sel, le beurre, le zeste de citron et le lait.
5. Au premier bouillon ôter du feu et laisser tiédir.
6. Incorporer la levure et mélanger.
7. Ajouter les oeufs un à un en mélangeant bien entre chaque.
8. Dans un saladier, verser la farine. Faire un puits et ajouter doucement la préparation liquide.
9. Mélanger jusqu'à obtenir une consistance lisse.
10. Beurrer un moule et verser la préparation.
11. Laisser reposer dans un endroit chaud pendant 40 minutes.

Étape 2

Préparation de la garniture

1. Préchauffer le four à 200°C (Th.6-7).
2. Mélanger le beurre mou et la cassonade jusqu'à obtenir une consistance crémeuse.
3. Incorporer la poudre d'amandes et la cannelle.

Étape 3

Cuisson

1. A l'aide d'une cuillère, recouvrir la pâte de garniture.
2. Enfourner pendant 35 minutes.
3. A la fin de la cuisson, sortir le plat du four et laisser refroidir complètement dans le moule.
4. Couper en parts et déguster.

1 **Beurre**