



Gâteaux

Gâteau au miel



1h10 **15 min** **35 min** **20 min** **566**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 8 personnes

Ingrédients pour la pâte

10 cl **Thé**
400 g **Farine**
0.5 c. à café **Cannelle en poudre**
1 c. à café **Levure chimique**
1 pincée(s) **Sel**
15 cl **Huile d'olive**
25 cl **Miel liquide**
7 c. à soupe **Sucre semoule**
0.5 c. à café **Bicarbonate de soude**
2 unité(s) entière(s) **Oeuf(s) entier(s)**
0.5 c. à café **Extrait de vanille**

Ingrédients pour la cuisson

1 **Beurre**
1 **Farine**

Ingrédients pour le dressage

Étape 1

Préparation de la pâte

- 1 Préparer une tasse de thé.
- 2 Fouetter la farine, la cannelle, la levure chimique, le bicarbonate de soude et le sel dans un saladier.
- 3 Ajouter l'huile d'olive, le miel, le sucre, les oeufs, la vanille et le thé.
- 4 Mélanger tous les ingrédients à l'aide d'une cuillère en bois jusqu'à ce que le mélange devienne lisse.
- 5 A l'aide de papier absorbant, beurrer le moule à kouglof.
- 6 Fariner l'intérieur du moule. Retirer l'excédent de farine en tapant le fond du moule une fois retourné.

Étape 2

Cuisson du gâteau

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 Verser la pâte dans le moule à kouglof, le tapoter sur une surface plane pour retirer les bulles d'air.
- 3 Laisser cuire pendant 30-35 minutes. Pour vérifier la cuisson, enfoncer le cure dents au centre du gâteau, s'il en ressort propre, c'est prêt.

Sortir le gâteau du four à l'aide d'un gant anti-chaueur et

- 4 laisser refroidir pendant 10 minutes.
- 5 Passer un couteau à beurre entre le moule et le gâteau, tout autour, afin de décoller le gâteau.
- 6 Retourner le moule sur une planche à découper pour le démouler.
- 7 Laisser refroidir pendant encore 5-10 minutes.

4 c. à soupe **Miel liquide**

Étape 3

Dressage

- 1 Verser du miel, dessus, servir chaud ou à température ambiante.