

PETITS GATEAUX



Pour 20 caissettes

Préparation : 10 minutes

Cuisson : 15 minutes

Difficulté : ● ○ ○ ○



Ingrédients

2 œufs

150g de sucre

1 sachet de sucre vanillé

200 ml de lait

200 ml d'huile

300g de farine

1 sachet de levure

** pépites de chocolat, fruits frais ou fruits confis**

Étapes

1 - Mélanger les œufs et le sucre pour faire blanchir le mélange.

2 - Ajouter petit à petit, le lait, l'huile, la farine et la levure.
La pâte doit être bien lisse.

3 - Selon ses goûts, mettre la vanille et le chocolat, puis remplir les caissettes.

4 - Faire cuire à 180° pendant 15 minutes.

Bon appétit!