



NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

BUNDT CAKE À LA VANILLE



POUR 8 À 10 PARTS

INGRÉDIENTS

Sucre.....	200 g
Œufs.....	4
Crème entière 35% MG minimum	135 g
Sel	1 pincée
Farine.....	245 g
Levure chimique	6 g
Beurre.....	70 g
Huile de tournesol.....	22 g
Poudre de vanille NOROHY	2 cuillères à café

Préchauffer le four à 150 °C.

Dans un bol, **fouetter** le sucre et les œufs jusqu'à ce que le mélange blanchisse.

Ajouter la crème, la pincée de sel, la farine et la levure et mélanger à nouveau.

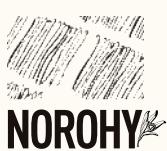
Terminer par le beurre fondu, l'huile et la vanille en poudre NOROHY et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

Verser la pâte dans le moule à gâteau généreusement beurré et fariné et enfourner pour 40 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau ou d'une pique à brochette, la lame doit ressortir sèche.

Démouler délicatement sur une grille à la sortie du four et laisser refroidir avant de saupoudrer de sucre glace.



Cette recette vous est offerte par :



Recette originale et crédit photographique :
Agence **cru**.

@norohyvanille
norohy.com

Reproduction et diffusion interdites
hors usage privé.

