



# NOROHY

• VANILLE AUDACIEUSE & ENGAGÉE •

## BUNDT CAKE À LA VANILLE



POUR 8 À 10 PARTS

## INGRÉDIENTS

Sucre.....	200 g
Oeufs.....	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 <b>NOROHY</b> .....	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.

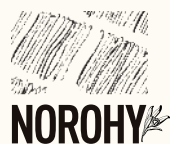
**Terminer** par le beurre fondu, l'huile et la vanille en poudre NOROHY et mélanger jusqu'à obtenir une pâte bien homogène.

**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.

