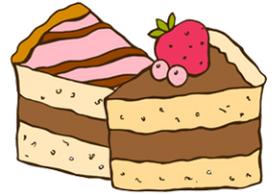
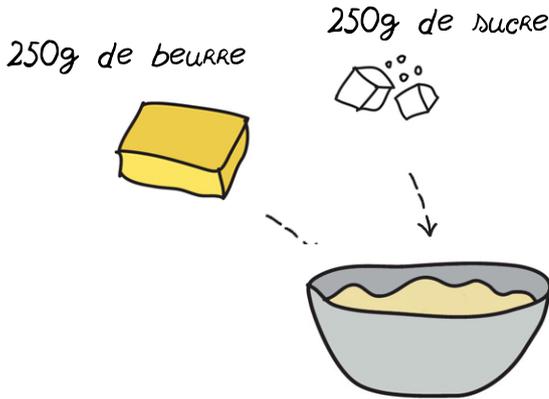




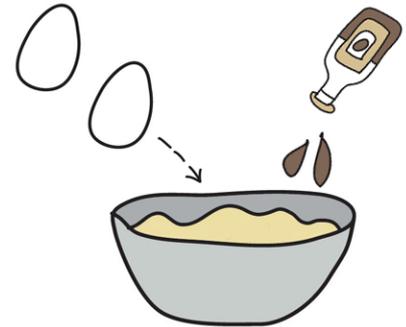
# LE MADEIRA CAKE



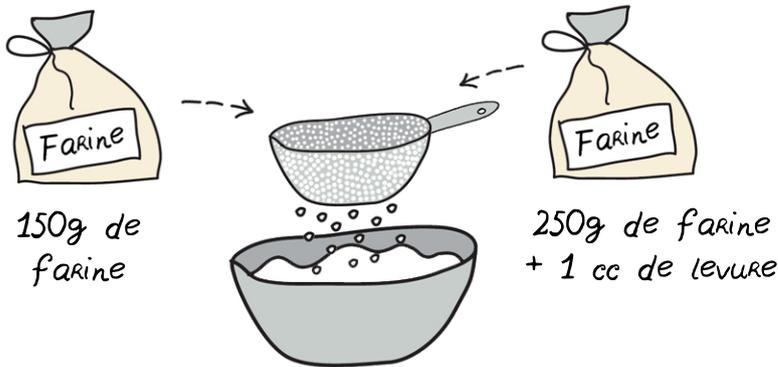
Préchauffez votre four à 160°C



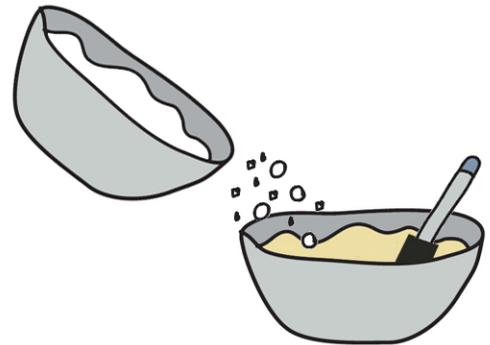
1 - Mélangez le beurre mou et le sucre semoule jusqu'à obtenir un mélange crémeux



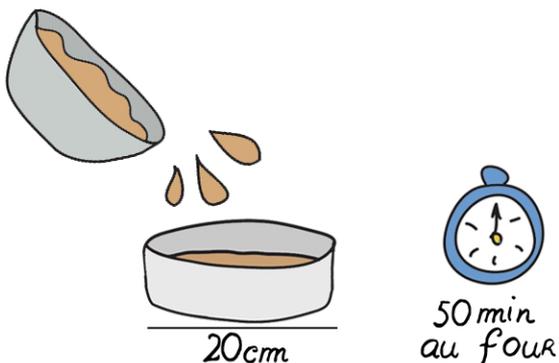
2 - Ajoutez les oeufs un à un puis l'arôme vanille.



3 - Tamisez 150g de farine simple, puis tamisez 250g de farine avec 1 cc de levure incorporée



4 - Ajoutez la farine au mélange et incorporez-la bien à l'aide d'une maryse.



5 - Versez le mélange dans un moule préalablement graissé au Bake Easy. Faire cuire pendant 50 minutes puis laissez refroidir 5 minutes avant de démouler.

