



# Recette SUCRÉE

Cette recette peut être réalisée par un enfant, sous la surveillance d'un adulte.



Nombres de personnes : 6 à 8

Temps de préparation : 15 mn - Cuisson : 40 mn

Difficulté : Facile



## Quatre quarts

### > Préparation

- Pesez les oeufs et faites fondre le beurre.
- Cassez les oeufs un par un et mettez-les dans un grand bol.
- Ajoutez le sucre et mélangez pour obtenir une pâte blanche et fluide.
- Ajoutez le sel et alternativement la farine et le beurre fondu sans cesser de mélanger.
- Versez la pâte dans un moule à manqué au 3/4 de la hauteur.
- Faites chauffer le four à 180 d° et enfournez le gâteau.
- Faites cuire le gâteau pendant 40 mn à 50 mn.
- Vérifiez si le gâteau est cuit en plantant la pointe d'un couteau au centre. Si la lame du couteau ressort propre, le quatre quarts est cuit.
- Démoulez le quatre quarts et retournez-le à l'endroit.

### Ingrédients

- 3 oeufs
- 1 pincée de sel
- 1/2 de sachet de levure

Le poids des oeufs en :

- Farine
- Sucre
- Beurre