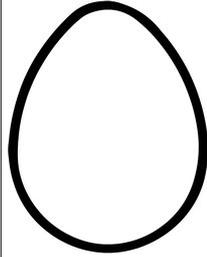
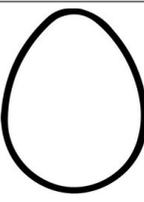
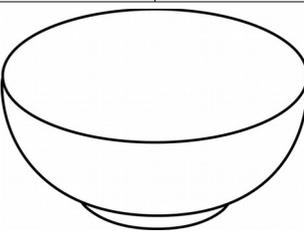
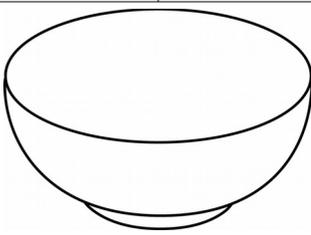
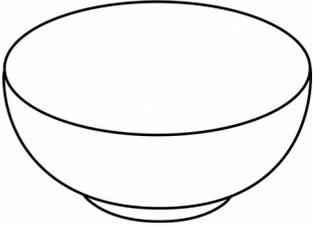
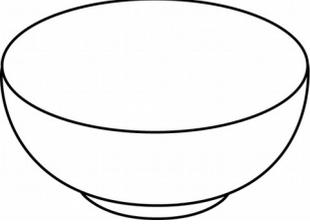
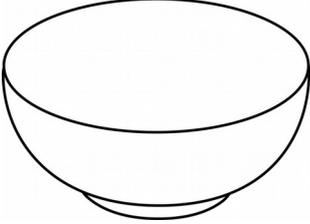
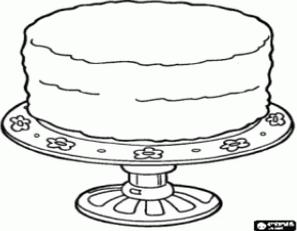


# GATEAU AU LAIT CHAUD

					
189 g de FARINE	130ml de LAIT	60g de BEURRE	110g de SUCRE	3 OEUFS	1 cuillère à café et 1/2 de LEVURE
		<b>INGREDIENTS</b>			
1 cuillère à soupe EAU FLEUR D'ORANGER	SUCRE GLACE				

 <small>© Can Stock Photo - csp8958399</small>						
						
Préchauffer le four à 180°	Faire chauffer le LAIT et le BEURRE Retirer du feu juste avant ébullition	Dans un saladier, mélanger les OEUFS et le SUCRE jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux		Incorporer la FARINE et la LEVURE peu à peu		

				
				
<p>Incorporer ensuite le LAIT chaud peu à peu</p>	<p>Ajouter une cuillère à soupe d'Eau de Fleur d'Oranger</p>	<p>Beurrer et fariner un moule carré de 20x20 ou un moule rond de 20 ou 22cm de diamètre</p>	<p>Verser la pâte dans le moule</p>	
 <p>© Can Stock Photo - csp8958399</p>				
<p>Mettre au four une trentaine de minutes</p>	<p>Démouler tiède et laisser refroidir. Saupoudrer de sucre glace</p>			