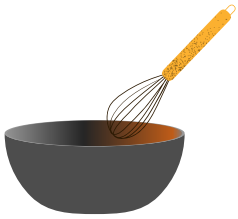


La recette originale du Gâteau Battu



Ingrédients

- 125 g de farine
- 5 jaunes d'œufs
- 85 g de sucre
- 125 g de beurre
- 25 g de levure
- 1 pincée de sel

Étapes

1/ Dans un saladier, mélangez la farine, les jaunes d'œufs, la levure, le sucre, le sel et le beurre tiédi.
2/ Pétrissez le tout entre 20 et 25 minutes et laissez reposer une heure.
3/ Quand la pâte est montée dans le moule, rabattez-la. Laissez-la à nouveau reposer 1 heure.
4/ Rabattez-la à nouveau.
5/ Versez-la dans les moules beurrés au quart de leur hauteur.
6/ Laissez monter la pâte. Comptez entre 1h et 1h30.
7/ Mettez à cuire à four chaud à 170°, environ 20 minutes.

© Recette originale du gâteau battu - Office de Tourisme et des Congrès d'Amiens Métropole