

Cake facile sans lait

(Pour un moule à cake de 26 cm x 10 cm)

- 100 g de sucre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 170 g de farine
- ½ verre d'huile (verre en plastique de 20 cl)
- ½ verre de jus d'orange ou de jus de pomme
- 3 œufs

1. Préchauffez le four à 180°C (four traditionnel).
2. Versez tous les ingrédients dans le bol du robot ou dans un saladier.
3. Mélangez avec la feuille du robot (ou à la main avec une spatule) jusqu'à ce que la pâte soit lisse et homogène.
4. Versez la pâte dans un moule à cake.
5. Faites cuire au four pendant 30-40 minutes (testez la cuisson avec la lame d'un couteau – elle doit ressortir sèche).
6. Laissez le cake refroidir avant de le couper et régalez-vous ;)!