

Les recettes du meunier d'Achicourt



Fiche 2

Gâteau à la bière

Pour 6 personnes:

Ingrédients

- 4 œufs
- 2 verres de sucre (20 cl)
- 3 verres de **farine du moulin fine fleur** (20 cl)
- 1 verre d'huile
- 1 paquet de levure
- 1 verre de bière blonde
- Parfum: 2 cuillères à soupe de rhum ou de fleur d'oranger

Préparation:

- Mélanger dans une terrine farine, sucre et levure
- Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
- Ajouter au premier mélange, les jaunes d'œufs, l'huile la bière et le parfum.
- Battre les blancs en neige et les incorporer délicatement à la préparation.
- Mettre dans le four FROID, puis chauffer à Th 5 (150 °)
- Laisser cuire environ 1 heure (1 h 15 dans un four à chaleur tournante)



Association La Tourelle
Mairie d'Achicourt
62217 - ACHICOURT
Tél. 03.21.71.68.68

