

Gâteau lorrain

250g de farine

125g de sucre

50g de beurre

3 œufs

6 à 7 cuillerées de lait

1 sachet de levure

Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, les jaunes d'œufs et le lait. Ajouter le mélange farine levure et enfin les blancs montés en neige. Faire cuire 30 à 40 min à 180° C.