

RECETTE

Cuisinée avec la farine du moulin Légaré

Gâteau du moulin Légaré

Ingrédients

¼ de tasse de graisse ou d'huile
1 ¼ tasse de sucre
2 œufs
¾ de tasse de lait
½ tasse de farine
1 tasse de farine de sarrasin
3 c. thé de poudre à pâte
¼ c. thé de sel

Préparation

- 1** Faire ramollir la graisse ou l'huile et ajouter la moitié du sucre graduellement. Dans le reste du sucre ajouter les œufs battus.
- 2** Mélanger et tamiser les ingrédients secs, les alterner avec le lait dans le premier mélange.
- 3** Déposer dans un moule graissé.
- 4** Cuire dans au four à 350° degrés F (180° C).

PETIT PLUS

Servir de préférence chaud.

