

Gâteau au sirop d'érable

Eugénie Paré (1936)

Diane Lévesque (2016)

INGRÉDIENTS

4 c. à table de beurre

3 œufs

½ tasse de sucre

¾ de tasse de sirop d'érable

¼ de tasse d'eau

3 tasses de farine

3 c. à thé de poudre à pâte

PRÉPARATION

Défaire le beurre en crème,

Ajouter les jaunes d'œufs battus, le sucre, le sirop et l'eau.

Battre, tamiser la farine et la poudre à pâte.

Ajouter lentement à la première préparation en mêlant bien.

Monter les blancs en neige et les incorporer à la pâte.

Verser dans un moule beurré et cuire dans un four modéré.

* Je pense à 350°F.

