



La recette originale du Gâteau Battu

Ingrédients



125 g de farine



5 jaunes d'œufs



85 g de sucre



125 g de beurre



25 g de levure



1 pincée de sel

Étapes

- 1/ Dans un saladier, mélangez la farine, les jaunes d'œufs, la levure, le sucre, le sel et le beurre tiédi.
- 2/ Pétrissez le tout entre 20 et 25 minutes et laissez reposer une heure.
- 3/ Quand la pâte est montée dans le moule, rabattez-la. Laissez-la à nouveau reposer 1 heure.
- 4/ Rabattez-la à nouveau.
- 5/ Versez-la dans les moules beurrés au quart de leur hauteur.
- 6/ Laissez monter la pâte. Comptez entre 1h et 1h30.
- 7/ Mettez à cuire à four chaud à 170°, environ 20 minutes.