

## **SPONGE CAKE AU FOUR**

### **Ingrédients :**

200 g sucre  
200 g beurre à température ambiante  
150 g farine + 50 g de maïzena ou de farine de riz  
4 œufs  
2 pincées de sel  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à soupe d'extrait de vanille

Faire chauffer le four à 190°.

Ramollir le beurre et le détailler en cubes. Les mettre dans la cuve d'un robot type "Magimix". Ajouter le sucre et mixer le tout par impulsions pendant une trentaine de secondes. Ajouter les œufs un à un en mixant à chaque fois pendant 10 secondes pour bien les incorporer. Mélanger la farine, la maïzena, la levure et le sel, et ajouter le tout au mélange précédent.

Mixer la préparation obtenue durant une trentaine de secondes et la verser ensuite dans un moule beurré et sucré. Faire cuire dans le four ramené à 180° durant 50 minutes. Vérifier la cuisson avec une aiguille qui doit ressortir sèche. Laisser refroidir avant de servir.