

## Gâteau Nesquik

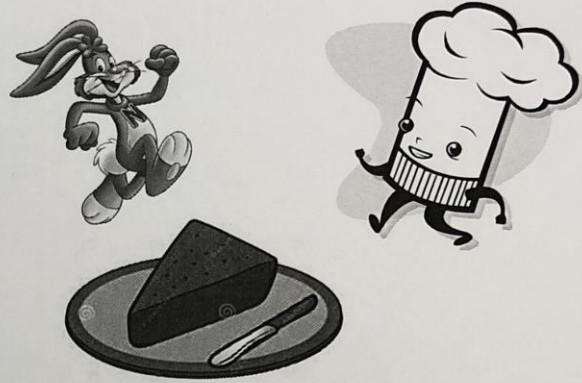
---

Préchauffer le four à 180°

Temps de cuisson : 30min

### **Ingrédients :**

|          |                  |
|----------|------------------|
| 150g     | Farine           |
| 110g     | Sucre            |
| 100g     | Poudre Nesquik   |
| 120g     | Beurre           |
| 4        | Œufs             |
| 1        | Sachet de levure |
| 1 pincée | Sel              |



1. Séparer les blancs des jaunes d'œufs.
2. Battre les blancs en neige avec une pincée de sel.
3. Dans un saladier, mélanger les jaunes d'œufs et le sucre.
4. Faire fondre le beurre, puis l'incorporer à la préparation.
5. Dans un autre saladier, mélanger la farine, le nesquik et la levure, puis l'incorporer progressivement à la préparation.
6. Ajouter les blancs en neige.
7. Beurrer le moule.
8. Verser la préparation dans le moule.
9. Enfourner le gâteau dans le four pendant 30 min.