

Gâteau sans œufs et sans lait

- 160 g de farine
- 40 g de Maïzena
- 130 g de sucre en poudre
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- 70 ml d'huile
- 200 ml de lait de soja (ou jus d'orange ou eau)
- 1 cs de cacao amer en poudre (facultatif)

1. Préchauffez le four à 180°C (four traditionnel).
2. Dans un grand saladier, versez tous les ingrédients secs: la farine, la Maïzena, le sucre, le sucre vanillé, la levure chimique et la pincée de sel. Mélangez avec une cuillère.
3. Ajoutez l'huile et le lait de soja. Mélangez à la main avec un fouet ou au robot (accessoire feuille). La pâte doit être lisse et sans grumeaux.
4. Pour un gâteau marbré, versez la moitié de la pâte dans un petit saladier et ajoutez-y le cacao. Mélangez. Si vous souhaitez réaliser un gâteau nature, versez la pâte directement dans votre moule de cuisson, sans la séparer.
5. Dans votre moule beurré et fariné (margarine à la place du beurre), versez d'abord la pâte blanche, puis la pâte au cacao par dessus. 'Touillez' rapidement avec une cuillère pour créer le marbrage.
6. Enfournez pour 35-40 minutes (vérifiez la cuisson du gâteau avec la lame d'un couteau: elle doit ressortir sèche).
7. Retournez votre gâteau sur une grille pour le laisser refroidir.

VARIANTE: Remplacez le lait de soja par du jus d'orange.