

## Le chiffon cake

*(Pour un moule de 20 cm de diamètre et 7cm de hauteur)*

- 6 œufs
  - 300 g de sucre
  - 300 g de farine
  - 200 ml d'eau (ou autre liquide)
  - 120 ml d'huile
  - 1 sachet de levure chimique (10 g)
  - 1 pincée de sel
  - quelques gouttes d'arôme vanille
1. Préchauffez le four à 160° C (chaleur statique) en plaçant la grille tout en bas du four.
  2. Séparez les blancs des jaunes d'œufs.
  3. Battez les blancs en neige avec la pincée de sel.
  4. Dans le bol du robot, versez les jaunes, l'huile et l'eau. Fouettez à vitesse 4 pour obtenir un mélange homogène.
  5. Ajoutez le sucre, la farine tamisée et la levure chimique. Mélangez à la feuille vitesse 2, puis rapidement à vitesse 4 pour obtenir une pâte bien lisse.
  6. Incorporez délicatement les blancs en neige avec une maryse.
  7. Versez la pâte dans le moule NON GRAISSÉ et enfournez pour 1h15.
  8. Une fois cuit, retournez le chiffon cake sur une grille et laissez-le **TOTALEMENT** refroidir la tête en bas (sans le démouler).
  9. Pour le démoulage, glissez la lame d'un couteau le long des parois et décollez le gâteau du moule.