

# Gâteau à la Crème Fraîche (Dita Cake)

*(Pour un moule de 15 cm de diamètre et 10 cm de hauteur)*

- 200 g de sucre
- 200 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 20 cl de crème fraîche épaisse (en pot)
- 4 œufs

1. Préchauffez le four à 160° C (four traditionnel).
2. Fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
3. Ajoutez la farine et la levure chimique, mélangez.
4. Incorporez la crème épaisse.
5. Versez la pâte dans un moule beurré et fariné et faites cuire au four pendant environ 50 minutes.
6. Démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le refroidir complètement.