

# Madeira Cake pour Gâteaux Sculptés

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

- 4 œufs à température ambiante
- 250 g de sucre
- 250 g de beurre pommade
- 325 g de farine
- 1 sachet de levure chimique (10 g)
- 1/2 cc d'arôme vanille

1. Préchauffez le four à 160° C (four traditionnel).
2. Fouettez le beurre avec le sucre jusqu'à obtenir une crème onctueuse.
3. Incorporez les œufs un à un tout en continuant à battre.
4. Ajoutez la farine + la levure chimique, mélangez à nouveau.
5. Versez la préparation dans votre moule en égalisant la surface (la pâte est épaisse, c'est normal ;)).
6. Faites cuire au four pendant environ 60 minutes, puis démoulez le gâteau sur une grille et laissez-le complètement refroidir avant de le couper.