

### **Gâteau Chimacien**

Gâteau moelleux, plus léger que le quatre-quart.

#### Ingrédients:

250 gr de farine,  
250 gr de sucre fin,  
125 gr de beurre,  
3 oeufs,  
1 dl de lait,  
2 c. à café de levure chimique (baking),  
1 sachet de sucre vanillé

Mélangez tous les éléments secs.  
Faites fondre le beurre dans le lait.  
Ajoutez les jaunes d'oeufs.  
Battez les blancs en neige très ferme.

Versez le mélange liquide dans le mélange sec et mélangez.  
Ajoutez délicatement les blanc en neige.

Versez dans une forme graissée et enfarinée.  
Faites cuire 35 minutes à 200 °