



## Gâteau Magma

Magma Kek



3 œufs  
½ tasse de sucre granulé  
1 tasse d'huile végétale  
½ verre de lait  
1 paquet de vanille  
1 sachet de poudre à pâte  
2 tasses de farine  
Pour le Magma :  
4 tasses de lait  
8 cuillères à soupe de sucre  
2 cuillères à soupe d'amidon de maïs  
3 cuillères à soupe de farine pyrène  
1 paquet de fromage à la crème légère

- # Préparez le magma du gâteau en premier.
- # Mettez dans une casserole, du sucre, de la farine et de l'amidon. Rajoutez ensuite du lait frais.
- # Placez à moyenne température. Faites cuire en mélangeant régulièrement.
- # Baissez la température, rajoutez du fromage, puis mélangez jusqu'à qu'il fond complètement. Retirez du feu.
- # Préparez le gâteau pendant que le magma refroidi.
- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs et du sucre puis mélangez pendant 5 minutes.
- # Rajoutez ensuite, du lait et de l'huile. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte, de la vanille et de l'amidon. Mélangez un petit instant.
- # Versez dans une moule de gâteau à menotte.
- # Faites des petits creux sur la surface du mélange puis versez le magma dans ces creux.
- # Faites cuire au four à 170 degrés pendant 1 heure.
- # Sortez de la moule après ½ heure de la cuisson.

N-B; Si vous consomme ce gâteau le lendemain, il faut conserver au réfrigérateur.