



Panedyen

Panedyen



- 1,5 tasses de sucre en poudre
- 3 œufs
- 1 tasse de lait
- Une demi-tasse d'huile de tournesol
- 1 tasse de fécule de maïs
- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à café d'extrait de vanille
- 1 cuillère à café de poudre à pâte
- 1 paquet petit-beurre au chocolat (38 pièces)

- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre granulé puis mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez du lait, de l'huile de tournesol, mélangez puis rajoutez du fécule de maïs, de la farine, de la levure et obtenez un mélange pure.
- # Cassez les biscuits pas trop petit.
- # Mettez pas la poussière et les morceaux minuscule des biscuits pour ne pas décolorer le gâteau.
- # Mettez les biscuits dans le mélange de gâteau, mélangez pas trop et étalez de façon homogène.
- # Mettez le mélange sans trop attendre, dans un plat de gâteau.
- # Laissez cuire au four légèrement chauffé à 170 degrés pendant 50 minutes.
- # A la sortie, quand elle devient tiède, tournez à l'envers sur une assiette. Servez.

N-B: Vous pouvez préparer ce gâteau qu'avec des biscuits. Pour cela il suffit de rajouter 1 tasse à café en plus.