

GÂTEAU LEVÉ

recette de Charlotte Monnier



1,250kg	farine
250g	sucre
250g	beurre
1cs	saindoux
3	œufs
2cc	sel
1 cube	levure (ou 2 sachets levure sèche)
1 zeste	citron
4 dl	lait

- ✓ Mélanger farine, lait, levure, œufs, zeste de citron, sel, sucre
- ✓ Travailler env. 3 min. avant d'ajouter le beurre et le saindoux.
- ✓ Travailler la pâte environ 15 min en tout.
- ✓ Laisser lever 1h, façonner en forme de cercle et dorer.

Cuire 40 minutes à 180-200° c