

# Gâteau aux blancs d'œufs



Temps préparation : 5 mn    temps total : 35 mn

## Ingrédients

- 120 g de beurre fondu, et un peu pour le moule
- 120 g de farine de blé, et un peu pour le moule
- 6 blancs d'œufs
- 150 g de sucre en poudre
- 2 g de vanille en poudre
- 10 g de fécule de maïs
- 1 pincée de sel

## Préparation

1. Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6). Beurrer et fariner un moule à manqué, puis réserver.
2. **Insérer le fouet.** Mettre les blancs d'œufs dans le bol, puis fouetter 5-7 min/vitesse 3, au bout de 2 minutes, ajouter le sucre en pluie petit à petit par l'orifice du couvercle sur le fouet en marche.
3. Ajouter la farine, la vanille en poudre, la fécule de maïs, le beurre fondu et le sel, puis mélanger 5 sec/vitesse 3. **Retirer le fouet.** Mélanger délicatement à l'aide de la spatule, jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène. Transvaser dans le moule préparé, puis enfourner et cuire 25 minutes à 180 °C. A la sortie du four, laisser tiédir avant de démouler. Servir tiède ou refroidi.