



Le gâteau de santé

Le gâteau de santé est incontournable pour les Alsaciens. Un cake dont sa croûte supérieure est bossue et bien dorée. Ce cake se garde plusieurs jours.

Ingrédients de la recette :

- 6 œufs entiers
- 375 g de farine Type 45
- 225 g de beurre doux
- [170 g de sucre en poudre](#)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 yaourts nature
- 1 gousse de vanille

Pour 8 personnes

La confection de la recette :

Dans un saladier, mettre le beurre mou et le **sucre en poudre**. Blanchir au fouet et ajouter un par un les jaunes d'œufs. Gratter l'intérieur d'une **gousse de vanille** et l'ajouter à votre **appareil à cake**. Ajouter la levure et les **yaourts nature**. Ajouter progressivement la farine tamisée, Continuer de malaxer à la spatule et allumer votre four à **180 °C**. Monter en neige les blancs d'œufs.

Les ajouter à votre première préparation délicatement sans trop casser les blancs. **Verser l'appareil** dans un moule à cake chemisé et cuire au four pendant **50 minutes**. **Laisser refroidir sur une grille** à pâtisserie après l'avoir démoulé. Se conserve très bien plusieurs jours dans un film étirable.

Ce gâteau de santé est un gâteau de ménagère apparu au **XIX^e siècle**. Nourrissant et bon marché, votre gâteau de santé sera votre allié pour déguster un bon café.

Une remarque ou une objection de votre part. Laissez-moi un commentaire plus bas. Merci.

