

Gâteau Oldenburg

- 1 pot de 20 cl de crème fraîche (pot qui va servir de mesure)
- 1 pot de sucre
- 1 pot 1/2 de farine
- 1 paquet de levure
- 4 œufs

1) La pâte à gâteau

Mélanger tous les ingrédients pour obtenir un appareil bien lisse

Préparer la plaque du four à l'aide d'une grande feuille de papier sulfurisé qu'il faut bien beurrer et la faire adhérer sur la plaque

Étaler cette pâte (très uniformément) sur la feuille de papier sulfurisée recouvrant la grande plaque du four.

Faire cuire à 180°C pendant environ 1/4H.

2) Le craquant du gâteau

120g de beurre

1 pot de sucre

3 cuillérées à soupe de lait (impératif)

1 paquet de sucre vanillé

1 Paquet d'amandes effilées ou de noix

Faire fondre le beurre avec le sucre ; rajouter le sucre vanillé puis les 3 cuillérées de lait.

Étendre la préparation sur le gâteau en couvrant bien les bords.

Passer au grill (5 à 8 mn selon des fours) Bien surveiller (cà va très vite)

Bonne dégustation .