



## GATEAU EXTRA-MOELLEUX A LA CONFITURE



Pesez 3 œufs (sans la coquille), puis pesez la même quantité de sucre, farine et beurre. (Mes œufs pesaient 150gr, j'ai donc utilisé 150gr de sucre, 150gr de farine et 150gr de beurre). Battez les œufs avec le sucre, jusqu'à obtenir un mélange mousseux. Ajoutez le beurre fondu froid, la farine, un demi sachet de levure, une pincée de sel et une demi cuillère de cannelle. Versez le tout dans un moule à génoise. Puis ajoutez tout au long du bord 6 "tas" de confiture (j'ai utilisé la confiture de fruits rouges) et un tas au milieu. Faites cuire 30 minutes à 180°C. Une fois le gâteau refroidi, saupoudrez de sucre glace.