

Gâteau de sucre à la grecque

Ingrédients

120g de beurre

60g de sucre

3 oeufs

80g de semoule fine

80g de farine

1 CAC de levure
chimique

Extrait de vanille

Pour le sirop:

30cl d'eau

250g de sucre

1 CAC de jus de citron



Instructions

Battez les œufs, le sucre et le beurre fondu, arrêtez de battre avec une spatule, ajoutez la semoule préalablement cuite, la levure et l'extrait de vanille.

Préparez le sirop. Dans une casserole, mettez l'eau, le sucre, le jus de citron. Faire cuire environ 20 minutes.

Préchauffez le four à 180°. Versez le gâteau dans un moule, formez des losanges, cuire 20 minutes. Coupez en losanges, arrosez le gâteau chaud avec le sirop chaud.

Astuce, servez avec du thé.

