

Gâteaux

Gâteau red velvet



50 min 15 min 30 min 5 min 430

TEMPS TOTAL

PRÉPARATION

CUISSON

REPOS

CALORIES

Ingrédients
pour **12** personnes

Ingrédients pour les gâteaux

400 g **Farine**
300 g **Sucre semoule**
25 cl **Huile de tournesol**
25 cl **Lait ribot**
3 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
40 g **Cacao en poudre**
1 c. à soupe **Extrait de vanille**
1 c. à soupe **Sel**
1 c. à soupe **Vinaigre d'alcool blanc**
1 c. à café **Bicarbonate de soude**

Étape 1

Préparation de la pâte à gâteau

- 1 Préchauffer le four à 175 °C (Th. 6).
- 2 Après avoir mis la farine dans un saladier, ajouter le cacao et le sel. Mélanger avec le fouet. Réserver.
- 3 Verser le sucre dans le robot pâtissier.
- 4 Ajouter l'huile. Faire tourner le robot à petite vitesse.
- 5 Casser les oeufs entiers dans un bol, puis les ajouter un par un dans le bol du robot tout en continuant à mélanger.
- 6 Attendre que chaque oeuf soit bien incorporé avant d'en ajouter un autre.
- 7 Ajouter la vanille liquide.
- 8 Arrêter le robot et verser un tiers des ingrédients secs. continuer à mélanger.
- 9 Puis verser la moitié du lait ribot.
- 10 Arrêter le robot. Racler les bords avec une maryse puis verser un autre tiers d'ingrédients secs. Remettre le robot en marche.
- 11 Verser le reste de lait ribot. Arrêter le robot, verser le reste des ingrédients secs puis mélanger à nouveau.
- 12 Dans une tasse, mélanger le vinaigre avec le

bicarbonate.

- 13** Arrêter le robot, racler les bords du bol avec une maryse. Puis verser le mélange vinaigre-bicarbonate. Mélanger une dernière fois.
- 14** Arrêter le robot et retirer le batteur.
- 15** Verser la pâte dans trois moules ronds de 20 cm de diamètre préalablement chemisés de papier sulfurisé.
- 16** Bien répartir la pâte dans les moules. Mettre au four pendant 25 à 30 minutes.

Étape 2

Dressage

- 1** Vérifier la cuisson des gâteaux en plantant un cure-dents à l'intérieur : celui-ci doit ressortir propre.
- 2** Les sortir du four puis les laisser refroidir dans leur moule pendant 5 minutes.
- 3** Passer un couteau tout autour des gâteaux puis les démouler.