



GÂTEAU AU BASILIC

Categoria: Dessert **Tempo di preparazione:** 120 minutes **Difficoltà:** medio

Ingredienti per 8

- 250 g de sucre
- 8 g de basilic frais
- 6 œufs
- 150 ml de lait
- 150 ml d'huile de graines
- 1 cuillère à café d'essence de vanille
- 700 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- Du sucre glace et quelques feuilles de basilic frais pour décorer le gâteau

Le gâteau au basilic est un dessert doux et léger avec un arôme délicat. Idéal pour le petit déjeuner ou l'heure du thé. Vous pouvez le servir avec une simple pincée de sucre glace ou avec un zeste de citron râpé.

Difficulté : **moyen**

Coût : **moyen**

Temps de préparation : **120 minutes**

Portions : **8 personnes**

Préparation

Mettez le sucre et le basilic dans un mixeur et mixez jusqu'à l'obtention d'une poudre assez fine. Mettez les œufs dans un bol et fouettez pendant au moins 10 minutes, afin d'obtenir un mélange très gonflé. Incorporez le lait, l'huile de graines, l'essence de vanille et enfin la farine et la levure tamisées.

Transférez le mélange dans le moule tapissé de papier sulfurisé et faites cuire pendant environ 40 minutes dans un four statique préchauffé à 175°C. Lorsque le gâteau au basilic est prêt, sortez-le du four et laissez-le refroidir.

Décorez de sucre glace et de quelques feuilles de basilic frais et servez.

