

KASUTERA (gâteau japonais sucré)

Ingrédients

2 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe d'eau chaude

2 cuillères à soupe de miel

130 g de sucre en poudre + 2 cuillères à soupe pour le moule

100 g de farine

3 oeufs

ÉTAPE 1

Préchauffez le four à 150°C (thermostat 5).

ÉTAPE 2

Recouvrez un moule carré d'environ 18 cm x 18cm avec du papier cuisson. Badigeonnez-le d'huile puis saupoudrez-le de deux cuillères à soupe de sucre.

ÉTAPE 3

Faites fondre le miel dans un bol avec l'eau chaude au four à micro-ondes.

ÉTAPE 4

Séparez les blancs des jaunes d'oeufs. Battez les blancs en neige.

ÉTAPE 5

Versez le sucre et continuez à battre pendant 1 minute.

ÉTAPE 6

Ajoutez en mélangeant peu à peu les jaunes : le miel dilué puis la farine, à travers une passoire.

ÉTAPE 7

Versez le tout dans le moule, enfournez pendant 45 min.