

<b>Gâteau au panais</b>	<b>Ingrédients</b>	<b>Préparation</b>
<b>Temps de cuisson : 40 min</b>	<ul style="list-style-type: none"><li>- 275 g de farine à levure incorporée</li><li>- 2 cuil. à café rases de levure chimique (en plus)</li><li>- 2 cuil. à café rases de cannelle</li><li>- 275 g de sucre</li><li>- 25 cl d'huile végétale</li><li>- 275 g de panais pelés et râpés</li><li>- 4 oeufs</li></ul>	<p><b>Préchauffez votre four sur 180°C.</b></p> <p><b>Mélangez tous les éléments secs, ajoutez l'huile, et remuez bien.</b></p> <p><b>Ajoutez les panais et mélangez.</b></p> <p><b>Ajoutez les oeufs un par un, en remuant bien entre chaque ajout.</b></p> <p><b>Mettez la pâte dans un moule de 25 cm de diamètre et enfournez pour 40 minutes environ.</b></p> <p><b>Le gâteau doit être doré et bien gonflé.</b></p> <p><b>Une lame de couteau insérée au centre du gâteau doit ressortir sèche.</b></p>