

Délicieuse recette de gâteau à la semoule de maïs maison



Si vous cherchez une délicieuse recette maison pour réaliser un gâteau à la semoule de maïs, alors vous êtes au bon endroit.

Cette recette est simple et rapide à préparer et est parfaite pour les fêtes ou les occasions spéciales. De plus, il est préparé avec des ingrédients simples que vous avez probablement déjà à la maison.

Sans plus tarder, passons à la recette pour ceux qui n'ont pas beaucoup d'expérience. Cette

recette est simple et après l'avoir préparée pour la première fois, vous pouvez pimenter la recette avec d'autres éléments à l'intérieur du gâteau.

Des ingrédients tels que des bananes, de la confiture de goyave, etc. peuvent être placés à l'intérieur du gâteau pour lui donner une saveur supplémentaire.

Mais laissez cela jusqu'à ce que vous sachiez exactement comment préparer le gâteau sans ingrédients supplémentaires.

Ingrédients

- 3 œufs
- 2 tasses de sucre
- 1 tasse d'huile
- 3 tasses de semoule de maïs
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 1/2 tasse (thé) de lait

Méthode de préparation

Dans un bol, battre les œufs et le sucre jusqu'à consistance lisse. Ajouter l'huile et bien mélanger. Ajouter la *semoule de maïs* en remuant jusqu'à obtenir une masse homogène. Enfin, ajoutez la levure chimique et mélangez bien. Versez la pâte dans un plat allant au four graissé et fariné.

Cuire au four préchauffé pendant environ 40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir avant de servir.

Considérations finales

Cette recette maison de gâteau à la semoule de maïs est simple mais très savoureuse ! Il est parfait pour servir à l'heure du café de l'après-midi, aux réunions de famille ou à toute autre occasion spéciale.

Essayez ce délice aujourd'hui et surprenez vos invités !

Tutoriel vidéo

Si vous êtes plus visuel, nous avons séparé une super vidéo pour vous permettre de suivre la même recette de *gâteau à la semoule de maïs*.

Ci-dessous vous pouvez télécharger le pdf de cette recette à imprimer ou à conserver chez vous.



[CLIQUEZ ICI POUR LIRE CET ARTICLE COMPLET](#)

[**https://tastyculinaryjourney.info**](https://tastyculinaryjourney.info)