**Recette du Gâteau 5,4,3,2,1 nature** *pour 2-3 personnes*

**Liste des ingrédients**

5 cuillères à soupe de farine

4 cuillères à soupe de sucre

3 cuillères à soupe d'huile

2 cuillères à soupe de lait

1 œuf 

L

1/2 sachet de levure chimique

1 pincée de sel

**La recette**

Préchauffez votre four à 180°

Dans un saladier, versez la farine, ajoutez le sucre, l'huile et le lait. Mélangez.

Ajoutez l’œuf, mélangez.

Ajoutez-le demi-sachet de levure et la pincée de sel.

Mélangez le tout jusqu'à obtenir une pâte lisse et homogène

Préparez votre moule (moule à cake, ou moule à tarte), en le beurrant légèrement pour le démouler facilement après cuisson.

Versez la pâte dans le moule, et enfournez pendant 30 minutes !

Surveillez la cuisson après 20 minutes. Pour cela, enfoncez la pointe d'un couteau au milieu du gâteau. S’il ressort lisse, alors c'est cuit !

Régalez- vous !!