



Gâteau au beurre



Ingrédients

Ingrediënten

- 250 grammes de beurre
- 150 grammes de sucre roux
- 250 grammes de farine
- 1 œuf
- 7 grammes de sucre vanillé
- Un peu de zeste de citron
- pincée de sel

- 250 gram roomboter
- 150 gram basterdsuiker
- 250 gram bloem
- 1 ei
- 7 gram vanillesuiker
- Citroenrap
- Snufje zout

Préparation

- Préchauffez le four à 180 degrés.
- Graissez le moule à pâtisserie.
- Mélangez le beurre avec le sucre.
- Ajoutez ensuite la moitié de l'œuf et le zeste de citron jusqu'à ce que ceux-ci soient bien incorporés. Incorporez la farine petit à petit.
- Couvrez le gâteau au beurre avec l'œuf restant.
- Cuisez le gâteau au beurre en 25 minutes environ jusqu'à ce qu'il soit cuit.