



GESTIONNAIRE DE L'HERITAGE DU VIEUX-SAINT-EUSTACHE

## GÂTEAU DU MOULIN LÉGARÉ

### Ingrédients

- $\frac{1}{4}$  tasse de graisse ou d'huile
- $1 \frac{1}{4}$  tasse de sucre
- 2 œufs
- $\frac{3}{4}$  tasse de lait
- $\frac{1}{2}$  tasse de farine
- 1 tasse de farine de sarrasin
- 3 c. thé de poudre à pâte
- $\frac{1}{4}$  c. thé de sel

### Préparation

- 1- Faire ramollir la graisse ou l'huile et ajouter la moitié du sucre graduellement. Dans le reste du sucre ajouter les œufs battus.
- 2- Mélanger et tamiser les ingrédients secs, les alterner avec le lait dans le premier mélange.
- 3- Déposer dans un moule graissé.
- 4- Cuire dans au four à 350° degrés F (180° C).

*Servir de préférence chaud.*

*Recette du livre de Lucille Légaré*