

# Ma Lai Koh ou gâteau éponge

## Les ingrédients



## PRÉPARATION

Dans un saladier, tamise la farine, la levure, le bicarbonate et le sel et réserve.

Dans un saladier, mélange les œufs et le sucre jusqu'à obtenir une texture bien crémeuse.

Ajoute l'huile végétale et le lait et mélange à nouveau

Incorpore progressivement à l'appareil le mélange de farine, levure, bicarbonate et sel tout en mélangeant pour obtenir une pâte bien homogène.

À ce moment-là, tu peux ajouter du sucre vanillé ou de la fleur d'oranger si tu veux lui donner un goût particulier.

Continue à mélanger pendant une bonne dizaine de minutes pour que la pâte soit bien aérée.

Verse le mélange dans un moule à gâteau préalablement graissé.

Fais cuire à la vapeur pendant environ 30 minutes (faire le test du couteau pour vérifier la cuisson : le couteau doit ressortir sec).

Laisse refroidir à température ambiante.

## DÉCORATION

Saupoudre du sucre glace si tu veux.

