**Cake breton au lait ribot1**

**- 125 g de beurre ½ sel mou**  
**ou 125 g de beurre doux + ¼ de càc de sel**  
**- 110 g de sucre en poudre**  
**- 3 œufs**  
**- 100 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**  
**- 240 g de farine T 55**  
**- 1 sachet de levure chimique (11g)**  
**- 250 g de** [**lait ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(ou lait ½ écrémé)**  
**- 1 ccàs d'extrait de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **liquide**

**1 moule à cake de 26 cm x 11,5, tapissé de papier cuisson**  
**Préchauffage du four à 170°C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
Travailler au fouet le beurre mou avec le sucre pour obtenir une pommade.  
Ajouter les œufs un à un en incorporant bien le premier avant d'ajouter le second.  
Incorporer la poudre d'amande, la farine, la levure, le lait et la vanille.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte épaisse et lisse.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pou 55 minutes.  
Laisser refroidir avant de démouler [](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2013/10/Attention-sans-titre.png)le gâteau est très fragile.  
Nous l'avons trouvé meilleur le lendemain.

[](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2022/07/cake-breton-au-lait-ribot-img_20220320_105730.psd-r-copy.jpg)