**Kasutera ou cake castella**

 **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 60 ml de lait**
**- 2 càs de** [**miel**](https://recettes.de/miel)
**- 4 œufs
- 120 g de sucre**
**- 150 g de farine**
**- 2 càs d'huile neutre**

**1 moule à cake de 25 cm X 10 tapissé de papier cuisson**
**Préchauffage du four à 180°C** .

Chauffer le lait avec le miel jusqu'à pouvoir bien les mélanger. Réserver.
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.
Monter les blancs en neige avec le sucre jusqu'à ce qu'ils soient bien fermes.
Continuer à fouetter à vitesse lente pour obtenir une masse bien compacte.
Fouetter doucement en ajoutant les jaunes d'œufs.
Tamiser la farine sur les œufs. Mélanger délicatement à la spatule.
Incorporer le lait et mélanger doucement.
Ajouter enfin l'huile et mélanger encore pour obtenir une pâte homogène.

Verser la pâte dans le moule.
Strier la pâte sur toute sa surface et sa profondeur à l'aide d'une aiguille, afin d'éliminer les bulles d'air.
Enfourner pour **10 minutes à 180°C** en striant de nouveau la pâte au bout de 1 minute.
Baisser la **température du four à 140°C** et laisser cuire encore pendant 40 minutes (à vérifier).
Lorsque le gâteau est cuit, le démouler sur un  papier film.
Retirer le papier cuisson et envelopper soigneusement le gâteau de papier film en serrant bien.
Laisser reposer ainsi le gâteau pendant 24 heures au minimum.
Il faut maintenant couper les 2 côtés du gâteau pour laisser apparaitre la mie et que la croûte soit uniquement sur le dessus et le dessous. Mais comme vous pouvez le voir, je suis une mauvaise élève, je ne l'ai pas fait...
Bien enveloppé ce gâteau se conserve très bien pendant plusieurs jours à température ambiante.