**Gâteau extra moelleux**

[Une image contenant nourriture, produits de boulangerie, pâtisserie, Snack

Description générée automatiquement](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2024/09/gateau-extra-moelleux-p1110667.jpg-r-copy.jpg) **Pour 8 Croquants-Gourmands**

.  
**- 4 œufs**  
**- 150 g de sucre**  
**- 2 càs de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum) **ou 1 càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille#google_vignette) **en poudre**  
**- 230 ml de lait**  
**- 50 g d'huile neutre**  
**- 300 g de farine T 55**  
**- 1 sachet de levure chimique**  
.  
**1 moule à kouglof beurré et parsemé d'amandes effilées (facultatif)**  
**Préchauffage du four à 175 °C** [Position four chaleur tournante _png](https://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)  
.  
[**Clarifier**](https://croquantfondantgourmand.com/petit-lexique-des-termes-culinaires-et-des-ingredients-speciaux/) les œufs.  
Monter les blancs en neige avec deux cuillerées de sucre.  
Travailler au fouet les jaunes d'œufs avec le reste du sucre jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le lait, l'huile, le rhum ou la vanille, la farine et la levure et travailler au fouet pour obtenir une pâte bien homogène.  
Incorporer les blancs en neige délicatement à la spatule.  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 45 minutes en surveillant la cuisson.  
Laisser reposer un peu avant de démouler délicatement sur une grille.  
Saupoudrer de sucre glace si désiré (je ne l'ai pas fait).  
J'ai gardé le gâteau entamé, couvert pendant 3 ou 4 jours sans problème.