

# Gâteau Mexicain

## Ingrédients (8 personnes)

- 1 boîte de lait concentré sucré
- 5 œufs
- 500g de maïs en boîte égoutté
- 12 cl de lait entier
- Cannelle
- 1 sachet de sucre vanillé
- 210g de farine
- 200g de beurre pommade
- 1 sachet de levure chimique
- Sel

## Préparation

### 1. Étape 1 :

Dans un saladier, versez le beurre pommade (mou) pour le lisser.  
Préchauffez le four à 180°C ou Th.6.

### 2. Étape 2 :

Mixez ensemble le lait concentré, le lait, les œufs et le maïs égoutté. Vous obtenez un mélange lisse. Versez ce mélange dans le saladier avec le beurre et mélangez pour avoir un mélange homogène.

### 3. Étape 3 :

Incorporez la farine tamisée à la préparation. Ajoutez une pointe de cannelle, le sucre vanillé et une pincée de sel. Mélangez bien.

### 4. Étape 4 :

Versez dans un moule beurré et fariné et enfournez pour environ 45 minutes. Le dessus doit être bien doré. Attendez un peu avant de démouler.