**GATEAU A LA CONFITURE**

INGREDIENTS :

* 6 ŒUFS
* 250G DE SUCRE
* 500G DE BEURRE OU DE MARGARINE
* SUCRE VANILLE
* 2 SACHETS DE LEVURE
* 2 KG DE FARINE
* CONFITURE AU CHOIX

PREPARATION :

MELANGER LE SUCRE, LES ŒUFS,

AJOUTER LE BEURRE FONDU PUIS LA VANILLE ET LA LEVURE, ENSUITE INCORPORER PEU A PEU LA FARINE,

PRENDRE LE TROIS QUART DE LA PATE ET L’ETALER SUR UNE PLAQUE HUILEE,

COUVRIR DE CONFITURE, METTRE LE RESTANT DE PATE DANS UNE MOULINETTE ET MOULINER AU DESSUS DE LA CONFITURE,

FAIRE CUIRE AU FOUR PUIS COUPER EN CARRE OU RECTANGLE