



CAKE CÉRÉALE COMPLETE - 6 PERS.

MÉTHODE

INGRÉDIENTS

- 2 oeufs
- 140 g de Farine complète
- 80g de beurre
- 80g de sucre
- 1/2 sachet de levure chimique
- 1 pincée de sel
- Facultatif : arôme vanille, zeste d'agrumes ou raisins secs ou pépites de chocolat ...

USTENSILES

- plat à cake
- four
- saladier
- fouet

TEMPS DE PRÉPARATION

- Préparation | 10 min
- Cuisson | 30 min

- 1** Allumer le four (180°C ou thermostat 6) et chemiser le moule avec du beurre et de la farine.
Blanchir le beurre ramolli et le sucre.
Ajouter l'oeuf entier battu.
Mélanger la levure et la farine, battre énergiquement.
Facultatif : ajouter votre arôme (vanille, zeste d'agrumes ...).
- 2** Mettre dans le moule à cake rempli au 2/3 de hauteur.
Enfourner immédiatement.
Sortir du four et démouler sur une grille.