

Recette de Cake d'amour Peau d'Âne

Liste d'ingrédients:

Temps: 1h20
Préparation : 15 min
cuisson : 45min
Repos : 30 min

- 150g de farine
- 4 œufs frais moyens
- 1 bol de lait entier
- 150 g de sucre
- 175g de beurre fondu
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cuillère de soupe rase de miel

La préparation

Etape 1:

Préchauffer le four à 180°C
(thermostat 6)

Etape 2:

Dans une saladier, mélanger la farine ,
œufs, le bol de lait entier .

Etape 3:

Ajouter ensuite le sucre . Mélanger
Mettre le beurre, la levure, le miel,
et le sel.
Laisser reposer ce mélange 30 min
au réfrigérateur

Etape 4:

Mettre le mélange dans un
moule et enfourner pour
45 min
Laissez le tiédir .

Bonne dégustation!

