

Recettes de cuisine

de Mamie Vera

Préparation

Temps de préparation 10 minutes
Temps de cuisson environ 40 minutes

Préchauffez le four à 180° (chaleur tournante).
Dans un saladier mélangez les oeufs, l'huile et le lait.
A part, tamisez ensemble la farine et la levure.
Mélangez avec le premier mélange.
Ajoutez miel et sucre.
Versez dans le moule à cake.
Glissez un présent dans la pâte.
Faites cuire au four environ 40 minutes.
Vérifiez la cuisson à l'aide de la pointe d'un couteau, si celle-ci ressort sèche, votre cake est cuit.

commentaires



Cliquez pour agrandir l'image
Gâteau facile à réaliser, même pour les débutants.
Pour la " Saint Valentin " ou autres moments inoubliables.
A déguster au petit déjeuner, ou au goûter accompagné d'une crème anglaise, ou d'une mousse au chocolat.
Source
Télé Matin France 2 du jeudi 21 mai 2009

Ajouter un commentaire



LE CAKE D'AMOUR (PEAU D'ÂNE)



Ingrédients

180gr de farine
3 oeufs
10 cl de lait
10 cl d'huile
1sachet de levure chimique
30gr de miel
100gr de sucre
sel



