

 Ce site utilise des cookies. En continuant à naviguer sur ce site, vous acceptez notre utilisation des cookies.

OK

CAKE AU LAIT CONCENTRE SUCRE



Ingrédients

1 boîte de lait concentré sucré Nestlé 397g
4 oeufs
120 g de farine
50 g de beurre
1 sachet de levure chimique
1 zeste de citron vert
le jus du citron vert

Préparation

Pour 8 personnes
Préparation 15 minutes
Cuisson environ 50 minutes

Préchauffez le four à 160°C (chaleur tournante).
Faites fondre le beurre au micro-ondes 30 secondes+30 secondes si nécessaire et réservez.
Dans un saladier mettre le lait concentré sucré, et ajoutez les oeufs un à un, bien mélangez.
Ajoutez le beurre fondu, la farine, la levure, le zeste du citron vert et le jus.
Mélangez jusqu'à ce que le mélange soit bien homogène.
Versez la pâte dans un moule à cake beurré et fariné, faites cuire au four environ 50 minutes selon votre four.
Vérifiez la cuisson avec la lame d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Sortez le cake du four, démoulez-le sur une grille.
Laissez refroidir et dégustez.

L'idée de la recette vient du blog " Ptitchef "
J'ai retrouvé cette même recette sur différents blogs, donc je ne connais pas la source réelle de la recette.

Commentaires

Excellent cake, très moelleux, pas trop sucré.
Simple et rapide, si vous n'aimez pas le citron, vous pouvez l'adapter à d'autres parfums, ou tout simplement nature.
Vous pouvez également réaliser cette recettes dans différents moules.



Cake au lait concentré sucré



Ajouter un commentaire



Mentions légales