



Cake breton

Ingredients

125g de beurre demi-sel

150g de farine

6g de levure chimique

65g de lait

3 oeufs

140g de sucre

Étape de la recette

- Pour un moule cake de 24 x 10 -

Préchauffer le four 180

Faire fondre le beurre au micro onde et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure et mélanger

Incorporer le lait

Puis verser le beurre fondu et mélanger

Verser la pâte dans le moule cake beurré

Enfourner 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler