



Cake à la lavande

Ingredients

200g de farine

140g de sucre

125g de beurre mou

8g de levure chimique

1cuillère à soupe de lavande séchée

3 oeufs

120g de lait

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble le beurre mou et le sucre

Incorporer 1 à 1 les oeufs

Ajouter la farine, la levure chimique et mélanger

Verser le lait, la lavande sèche et mélanger

Verser la pâte dans un moule à cake préalablement beurré

Enfourner 45 minutes

Laisser refroidir et démouler