

Cake kumquat

Ingredients
4 oeufs
160g de kumquat
140g de sucre
70g de beurre fondu
70g de crème liquide entière
220g de farine
8g de levure chimique

Étape de la recette

Prchauffer le four 180C

Laver les kumquats, les couper en 2 et les faire cuire 2 minutes dans de l'eau bouillante

Les mixer pour les rduire en pure et mettre de ct

Mlanger ensemble les oeufs et le sucre

Verser le beurre fondu, la crme liquide et mlanger

Ajouter la farine, la levure chimique et mlanger

Incorporer la pure de kumquat

Enfourner 55 minutes

@ 2021 - 2026 | Tous droits réservés | https://tout-gourmand.fr | Création https://lesage-david.fr