



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 à cake de 24 x 10 -

Préchauffer le four à 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 à cake beurré

Enfourner 35 minutes

Laisser refroidir avant de démouler