

Cake au caramel beurre salé

Ingredients
3 oeufs
210g de sucre
330g de crème liquide entière
75g de beurre demi-sel
6g de levure chimique
165g de farine

Étape de la recette

Mettre la crme liquide chauffer

Faire chauffer le sucre jusqu' ce qu'il devienne caramel ambr

Verser la crme chaude en 3 fois (attention aux claboussures)

Ajouter le beurre, bien mlanger et laisser refroidir

Prchauffer le four 160C

Ajouter les oeufs, la farine et la levure, bien mlanger

Verser dans le moule cake et enfourner 40 minutes

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