

Cake à la fleur de sureau

Ingredients
4 oeufs
180g de beurre
180g de farine
10g de levure chimique
170g de sucre
55g de fleurs de sureau

Étape de la recette

Dbarrasser les fleurs de sureau d'un maximum de tige : cela prend un peu de temps ....

Prchauffer le four 180C

Faire fondre le beurre au micro onde

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Ajouter la farine, la levure chimique, le beurre fondu et mlanger

Incorporer les fleurs de sureau

Verser la prparation dans le moule cake beurr

Enfourner environ 40 minutes

-----> le cake aura plus de saveurs si vous le laisser reposer une nuit au frais, mais il se dguste temprature ambiante biensr

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