

Cake au café

Ingredients
Cake
3 oeufs
180g de farine
120g de beurre mou
140g de sucre
90g de lait
1,5cuillère à soupe de café soluble
1cuillère à café d'arôme café
8g de levure chimique
Glaçage au café
100g de sucre glace
1cuillère à café d'arôme café
12g de café

Cake

Prchauffer le four 180C

Faire chauffer le lait, l'arme de caf et le caf soluble jsuqu' ce que le caf soit dissout

Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu' obtention d'une prparation mousseuse

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser la moiti du lait au caf et mlanger

Ajouter la farine et la levure, mlanger

Verser le reste du lait au caf et mlanger

Mettre la pte dans le moule cake pralablement beurr

Enfourner environ 45 minutes

Laisser refroidir et dmouler

Glaçage au café

Mlanger ensemble le caf, le sucre glace et l'arme de caf jusqu' obtention d'une prparation lisse

Napper le cake et mettre au frais pour que la glaage durcisse

ASTUCE

- Laisse bien refroidir avant de déguster

- Ce cake se conserve 2 à 3 jours bien emballé ou dans une boîte hermétique

- Il peut être congelé, une fois bien refroidi et emballé

- Pour un résultat encore + corsé, utilise un café plus fort ou un peu plus de café soluble

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