



Cake au lait concentré

Ingredients

4 oeufs
397g de lait concentré sucré
50g de beurre très mou
120g de farine
1 cuillère à café d'arôme vanille
8g de levure chimique

Étape de la recette

Préchauffer le four à 175°C

Fouetter ensemble le lait concentré sucré et le beurre très mou jusqu'à obtenir une pâte lisse

Verser les oeufs et mélanger

Ajouter la farine, la levure, l'arôme vanille et mélanger

Verser la pâte dans le moule à cake préalablement beurré

Enfourner environ 40 minutes