

Bien doré et délicieux



Ingrédients :

- 160 g de Mix Tranches de Vie
- 120 g de sucre
- 2 œufs
- 50 g beurre
- 1/2 sachet de levure chimique (garantie sans gluten)
- 4 à 5 cuillères à soupe d'eau

Recette :

- Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux.
- Verser le beurre fondu dans un grand saladier.
- Incorporer progressivement le sucre et les œufs, mélanger à l'aide d'un fouet.
- Ajouter ensuite le mix sans gluten et l'eau, mélanger
- Incorporer la levure chimique.
- Mélanger jusqu'à homogénéité.
- Verser la pâte (sans temps de repos) dans un moule à cake préalablement graissé.
- Cuisson : 40 minutes à 170°C, dans un four préalablement chauffé.

Conseil : vérifier la cuisson en plongeant la lame d'un couteau propre dans le cake, la lame doit ressortir propre.