



Desserts

Cake au yaourt skyr

Pour 6 personnes.

Ingrédients

250 grammes de beurre (doux)
230 grammes de sucre fin
180 grammes farine fermentante
85 grammes de farine d'amande
3 œufs
250 grammes de skyr
tiret lait
250 grammes de framboises

Méthode de préparation

Battez le beurre avec le sucre, la farine, la farine d'amande, les œufs, le skyr et un soupçon de lait pour obtenir une pâte coulante.

Préchauffez le four à 170°C. Versez $\frac{3}{4}$ de la pâte dans un moule graissé. Déposez la $\frac{1}{2}$ des framboises dessus et versez le reste de la pâte par-dessus. Répartissez les framboises restantes par-dessus et enfoncez-les légèrement dans la pâte. Enfourez 60 minutes.

Laissez le cake refroidir complètement dans la forme à température ambiante. Saupoudrez d'un peu de sucre impalpable.

Ustensiles de cuisine

Four
Forme à cake

