



Desserts

Quatre quarts cake

Pour 4 personnes.

Ingrédients

200 grammes de sucre fin
200 grammes de beurre (doux)
200 grammes farine fermentante
4 œufs
pincer sel

Méthode de préparation

Mélangez d'abord le sucre avec le beurre. Ajoutez ensuite le sel et deux œufs puis la moitié de la farine. Ajoutez les derniers œufs et le reste de la farine. Prenez un batteur électrique et mélangez la pâte jusqu'à ce qu'elle soit homogène et aérée.

Versez la pâte dans une forme à cake graissée avec du beurre. Laissez cuire 45 minutes dans un four préchauffé à 150°. Retirez le cake de la forme après 5 minutes et faites-le refroidir sur une claie.

Donnez une touche personnelle à ce cake en y ajoutant des petits morceaux de chocolat, de pomme, de poire, d'abricot, de pêche, ...

Ustensiles de cuisine

Forme à cake
Four

