



Les Gourmandises de Marina

CAKE SALE "GARNITURE AU CHOIX"

Ingrédients pour la pâte :

100 ml de beurre fondu ou huile
100 ml de vin blanc
250 grs de farine
½ paquet de levure chimique
3 œufs

Garniture pour un poids total de 300 grs) :

200 grs de jambon coupé en dés
35 grs de champignons et gruyère
35 grs de gruyère
30 grs d'olives noire ou verte
Persil hâché

Mélanger le beurre ou l'huile avec le vin blanc et les 3 œufs Ajouter la farine et la levure tamisée.

Incorporer le jambon, gruyère champignons et olives ou votre garniture.

Cuire 30 minutes à thermostat 6-7.

Variante : il est possible de remplacer le beurre ou l'huile par du lait. Pour la déco vous pouvez également disposer du gruyère râpé sur le dessus du cake avant de l'enfourner.