|  |
| --- |
| C:\Users\Véronique\Pictures\page web modéle9bandeau (7).png  **RECETTE**  **CAKE AU SIROP D’ERABLE**  **Ingrédients** : 200g de farine, 50g de farine de châtaigne, 50g de sucre, 20cl de lait, 70g de beurre fondu, 100g de sirop d’érable, 2 œufs, 1 sachet de levure chimique  **Préparation :**   * Préchauffez le four à 180° * Dans un cul de poule, battre les œufs et le sucre * Incorporer le sirop d’érable, les farines, et la levure * Finir en incorporant le beurre fondu, puis le lait. * Verser dans un moule à cake beurré et fariné * Faire cuire pendant 50minutes (environ) * Démouler et laisser refroidir * Lorsque le cake est froid, mélanger du sucre glace avec du sirop d’érable et glacer le dessus du cake       Astuces :   * Dégustez au petit déjeuner, ou au goûter avec un thé * Pour plus de gourmandises, on peut accompagner ce cake de marmelade d’oranges. |
|  |
|  |