|  |
| --- |
| 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.
 |
|  |
|  |