

Cake au Beurre

Ingrédients pour un cake de 28 cm

250 gr de beurre ramolli
250 gr de sucre
4 œufs entier + 3 jaunes
240 gr de farine
1 sachet de levure chimique



La recette

- 1/ Dans un saladier, malaxer le beurre en pommade, ajouter le sucre et bien mélanger le tout pour qu'ils blondissent.
- 2/ Incorporer les 4 œufs entier et les 3 jaunes d'œufs un à un.
- 3/ Ajouter la farine et la levure, bien mélanger.
- 4/ Beurrer un moule à cake et verser la pâte dedans Jusqu' au trois quart du moule.
- 5/ Cuire environ 30 min à 180°.

La bonne recette de quitoune