

CAKE MOELLEUX AUX JAUNES D'OEUFS



Préparation : 5' préparation + 45' de cuisson

Matériel : 1 saladier, 1 moule à cake

Ingrédients pour 6/8 personnes :

- 5 jaunes d'œufs
- 1 œuf entier
- 200 g de sucre en poudre
- 100 g de fromage blanc ou yaourt grec
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 100 g de beurre fondu
- 2 cs de fleur d'oranger + 2 cc de graines de pavot + 1 poignée d'amandes effilées

Préparation

1- préchauffez le four à 180°. Beurrez et farinez un moule à cake

2- dans un saladier, fouettez l'œuf, les jaunes et le sucre

3- ajoutez le fromage blanc ou le yaourt grec, puis la farine mélangée à la levure, le beurre fondu et l'arôme de votre choix (fleur d'oranger ou extrait de vanille)

4- versez dans un moule à cake

5- enfournez pendant 45', vérifiez la cuisson en enfonçant une lame de couteau qui doit en ressortir sèche