

## CAKE à L'OVOMALTINE®



*Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 55mn - Nombre de portions: 10*

### **Ingrédients:**

- 150g Beurre
- 80g Sucre
- 3 Oeufs
- 200g Ovomaltine® en poudre
- 100g Crème entière à fouetter
- 200g Farine
- 1 sachet (15g) Levure chimique
- 100g Chocolat blanc

### **Préparation:**

- Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule à cake (30 cm)
- Mettre 150g beurre, 80g de sucre et 3 œufs dans le bol de mixage et battre 1 min/vitesse 4 jusqu'à obtenir un mélange mousseux.
- Ajouter 200g d'Ovomaltine®, 100g crème entière, 200g farine et le sachet de poudre à lever, puis mélanger 30 sec/vitesse 4.
- Incorporer les 100g chocolat blanc couper en petit carrés 20 sec/□/vitesse 3. Verser la préparation dans le moule chemisé et cuire 50 minutes (180°C). Laisser refroidir le gâteau à l'Ovomaltine® sur une grille à pâtisserie, démouler et servir.