

CAKE-OEUF



Temps de préparation: 5mn - Temps de cuisson: 45mn - Nombre de portions: 8

Ingrédients:

- 4 Jaunes d'oeufs
- 1 Oeuf entier
- 250g Sucre
- 100g Lait
- 250g Farine
- 1 sachet Levure chimique
- 1 sachet Sucre vanillé
- 2ccc Rhum
- 100g Beurre fondu

Préparation:

- Dans le bol placez, 250g de sucre, les 4 jaunes oeufs puis un oeuf entier mélanger 2min/ vitesse 4
- Ajouter 100g de lait, 250g de farine 100g de beurre fondu, 1 sachet de levure chimique, 1 sachet de sucre vanillé, 2cc de rhum ou vous pouvez aussi mettre de la fleur d'oranger.
- Préchauffer le four à 180° pendant 45 minutes