



Cake à la cacahuète

Ingredients

3 oeufs
140g de sucre
100g de beurre fondu
100g de beurre de cacahuète
50g de cacahuète
150g de farine
7g de levure chimique
75ml de crème liquide entière
des cacahuètes caramélisées

Étape de la recette

Préchauffer le four à 170°C

Mixer les cacahuètes pour les réduire en poudre et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer le beurre fondu et le beurre de cacahuète

Verser la poudre de cacahuète, la farine, la levure et mélanger

Ajouter la crème liquide et mélanger

Eparpiller sur le dessus les cacahuètes caramélisées

Enfourner environ 50 minutes