



Cake au miel

Ingredients

2 oeufs
150g de miel liquide
150g de farine
50g de poudre d'amande
60g de sucre
8g de levure chimique
60g d'huile
80g de crème liquide entière

Étape de la recette

Préchauffer le four à 165°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre

Incorporer le miel liquide

Verser la farine, la poudre d'amande, la levure chimique et mélanger

Ajouter l'huile, la crème liquide et mélanger

Verser la pâte dans un moule à cake beurré

Enfourner environ 50 minutes