



Cake à l'huile d'olive

Ingredients

200g de farine
3 oeufs
8g de levure chimique
140g de sucre
120g d'huile d'olive
110g de lait
1 pincée de sel

Étape de la recette

Préchauffer le four à 180°C

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation blanchie et mousseuse

Verser l'huile, le lait et mélanger

Ajouter la farine, le sel, la levure et mélanger

Verser la pâte dans le moule à cake préalablement beurré

Enfourner environ 45 minutes

ASTUCE

Les saveurs de votre cake dépendront de la qualité de l'huile d'olive que vous aurez choisi