



Cake au café

Ingredients

Cake

3 oeufs
180g de farine
120g de beurre mou
140g de sucre
90g de lait
1,5 cuillère à soupe de café soluble
1 cuillère à café d'arôme café
8g de levure chimique

Glaçage au café

100g de sucre glace
1 cuillère à café d'arôme café
12g de café

Cake

Préchauffer le four à 180°C

Faire chauffer le lait, l'arôme de café et le café soluble jusqu'à ce que le café soit dissout

Fouetter le beurre mou et le sucre jusqu'à obtention d'une préparation mousseuse

Incorporer les oeufs 1 par 1

Verser la moitié du lait au café et mélanger

Ajouter la farine et la levure, mélanger

Verser le reste du lait au café et mélanger

Mettre la pâte dans le moule à cake préalablement beurré

Enfourner environ 45 minutes

Laisser refroidir et démouler

Glaçage au café

Mélanger ensemble le café, le sucre glace et l'arôme de café jusqu'à obtention d'une préparation lisse

Napper le cake et mettre au frais pour que la glaçage durcisse

ASTUCE

- Laisse bien refroidir avant de déguster
- Ce cake se conserve 2 à 3 jours bien emballé, ou dans une boîte hermétique
- Il peut être congelé, une fois bien refroidi et emballé;
- Pour un résultat encore + corsé, utilise un café plus fort ou un peu plus de café soluble