

Les petits cakes de Jeannine

RV balade à Villeneuve l'Archevêque lundi 10 février 2014



Ingrédients:

la mesure est une tasse de 25 cl.

- . 1 tasse de sucre
- . 2 œufs
- . 1 tasse de crème fraîche liquide
(ou 1 verre de lait + 1 yaourt nature)
- . 1 tasse de farine
- . 1 tasse d'amandes moulues (ou noisettes)
- . 1 sachet de levure
- . 1 pincée de sel

Etapes de préparation :

- Préchauffer le four à 180°C (thermostat 6)
- Battre en mousse le sucre et les œufs avec une pincée de sel.
- Ajouter les ingrédients l'un après l'autre en remuant bien, afin d'obtenir une pâte lisse.
- Verser dans les moules à cake.
- Pour des petits moules : 10 à 15 mn de cuisson, pour un grand moule : 45 mn de cuisson