

Cake à la farine de sarrasin et myrtilles

Ingrédients

200g de farine de sarrasin

200g de poudre de noisette

50g de maïzena

80g de sucre

450ml de lait

50ml d'huile de noix

1 cuil à café de bicarbonate

8g levure

150g de myrtilles

Préchauffez le four à 180°C.

Mélangez la farine de sarrasin, la poudre de noisette, la maïzena, le sucre, le bicarbonate et la levure. Incorporez le lait et l'huile de noix, mélangez et pour finir incorporez les myrtilles.

Versez la pâte dans un moule beurré et enfournez à 180°C pendant 35 à 45 minutes selon votre four et l'épaisseur de la pâte.

Laissez refroidir avant de démoulez délicatement, saupoudrez de sucre glace et servez.