

Gâteau à partager

CAKE brioché express

Voici une délicieuse recette de cake façon brioche qui va très vite à réaliser.



Difficulté : ★

Quantité : 6 personnes

INGRÉDIENTS :

- 175 g de farine
- 30 g de cassonade
- 1 sachet de levure chimique
- 1 oeuf
- 200 g de fromage blanc
- 1 CC de vanille liquide

- 20 g de pépites de chocolat
- 20 g de sucre perlé

PRÉPARATION :

1. Préchauffer votre four à 180°C.
2. Dans un saladier, mélanger la farine, le sucre et la levure.
3. Ajouter l'œuf ainsi que la vanille et commencer à mélanger.
4. Incorporer le fromage blanc et mélanger énergiquement. La pâte est collante c'est normal !
5. Verser l'appareil dans votre moule à cake beurré si besoin. Lisser avec une spatule et tapoter le moule sur le plan de travail.
6. Parsemer les pépites et le sucre perlé par-dessus.
7. Enfourner pour 30 minutes (peut varier selon les fours).
8. Laisser tiédir et démouler. Puis refroidir sur une grille.

Sandrine CM "Ma Bulle aux Délices"

