



Le moule à cake antiadhésif de chez Patisse

claire63





Moule à cake

Pour vos cakes sucrés ou salés, choisissez le moule à cake antiadhésif de chez Patisse.

Il existe en 2 tailles : 25cm ou 30cm.

Je vous propose une recette sucré/salé "**poire et roquefort**" que j'aime bien faire et qui a toujours du succès, pour cela il vous faut :

- 3 poires
- 120gr de roquefort
- 100gr de noix
- 180gr de farine
- 1 sachet de levure
- 3 oeufs
- 100gr de gruyère rapé
- 10cl d'huile
- 10cl de lait
- beurre, sel et poivre

1/ Préchauffez votre four thermostat 6

2/ Mélangez la farine et la levure

3/ Battez les œufs au fouet avec l'huile, lait, sel et poivre

4/ Versez cette préparation sur la farine, ajoutez le fromage râpé et mélangez

5/ Coupez le roquefort et les poires épluchées en morceaux et les incorporer avec les noix à la préparation

6/ Beurrez et farinez le moule à cake et versez la préparation

7/ Faire cuire 50mn

Ce cake est très bon servi tiède avec une petite salade !!!

Vous verrez ça passe tout seul !!! Bon appétit !!!

Prix : 25cm : 9€50 30cm : 10€50

Pour dénicher les dernières idées et rencontrer les passionnés, rendez vous sur zodiosphere.fr