



CAKE TYROLIEN



Ingrédients

120 g de beurre ramolli
120 g de sucre
1 sachet de sucre vanillé
3 oeufs
200 g de farine
1 pincée de sel
2 cuillerées à café de levure chimique
10 cl de lait
80 g de noisettes en poudre
90 g de pépites de chocolat

Préparation

Pour 6/8 personnes
Temps de préparation 20 minutes
Temps de cuisson environ 40/45 minutes

Préchauffez le four à 180°C chaleur tournante.
Travaillez le beurre en crème.
Ajoutez le sucre, le sucre vanillé, puis battre jusqu'à ce que le mélange devienne mousseux.
Ajoutez les 3 oeufs un à un en mélangeant bien.
Ajoutez la farine, la pincée de sel et la levure préalablement mélangées et tamisées, et mélangez.
Ajoutez le lait, les noisettes en poudre, et ajoutez délicatement à la maryse les pépites de chocolat.
Versez le mélange dans un moule à cake beurré et fariné.
Enfournez pour environ 40/45 minutes.
Vérifiez la cuisson avec la pointe d'un couteau, elle doit ressortir sèche.
Démoulez tiède et laissez refroidir sur une grille.

Commentaires



Cake facile à réaliser, apprécié pour le petit-déjeuner ou le goûter, et pourquoi pas en dessert accompagné d'une crème anglaise.

Petite astuce, pour éviter que les pépites de chocolat se retrouvent dans le fond du gâteau, les humidifier légèrement, pour cela j'ai utilisé un atomiseur eau de source avant de bien les mélanger à la farine et les ajouter délicatement à la pâte.

Vous pouvez utiliser un moule différent



Ajouter un commentaire



Mentions légales