

CAKE AU POMELOS

Retrouvez toutes nos recettes sur www.panier-naturel.com

Facile	Coût faible
Préparation : 15 minutes	Cuisson : 45 minutes
Pour 6 personnes	1 moule à cake

Ingredients :

175 gr de Beurre
175 gr de sucre en poudre
175 gr de farine
3 œufs
 $\frac{1}{2}$ sachet de levure
2 ou 3 pomelos

Préparation :

1 - Dans une jatte, battre les œufs, rajouter le beurre fondu, la farine, le sucre, la levure chimique et le jus de 2 ou 3 pomelos.
2 - Mettre la préparation dans un moule puis au four à 180°C pendant 45 minutes.