

Un cake aux fruits ultra-moelleux



La liste de courses

- 4 œufs
- 200 g de sucre
- 150 g de farine
- 20 g de poudre d'amande
- 1 sachet de levure chimique
- 80 g de crème liquide
- 120 g de beurre
- 200 g de fruits (myrtilles, framboises, poires, pommes...)

Étape 1

Sors les œufs du réfrigérateur pour qu'ils soient à température ambiante. Mélange le sucre, la farine, la levure et la poudre d'amande. Ajoute les œufs.

Étape 2

Fais chauffer la crème à 50° C et verse-la sur le mélange précédent. Fais fondre le beurre à 40° C et ajoute-le aussi à la pâte.

Étape 3

Préchauffe le four à 180° C. Beurre un moule à cake. Verse la pâte dedans. Pose sur le centre du cake tes fruits coupés en morceaux.

Étape 4

Enfourne 45 minutes. Pique un couteau dedans : il doit ressortir sec. Attends que ton cake refroidisse pour le démouler.