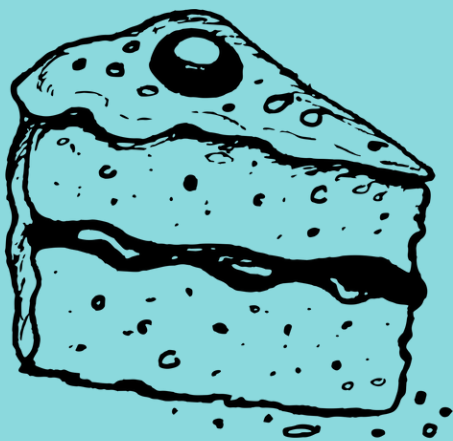


Cake au miel

Ingrédients

250 G DE BEURRE
150 G DE SUCRE
100 G DE MIEL BLANC
1 PINCÉE DE SEL
250 G FARINE
1/2 PAQUET DE LEVURE
4 OEUF



Préparation

- 1-BATTRE LE BEURRE EN MOUSSE ET Y AJOUTER LE SUCRE. LA MASSE DOIT DEVENIR CRÉMEUSE
- 2-AJOUTER LE MIEL, LES OEUF, LE SEL, LA POUDRE À LEVER, PUIS LA FARINE
- 3-CUIRE ENVIRON 45 MIN À 150-175°C (THERMOSTAT 5-6..