

Recette du Molly cake

Ingrédients pour un moule de 17,5cm

250 g de farine

250 g de sucre en poudre

250 g de crème liquide à 30 %

3 œufs

vanille en poudre

2 cuillère à café de Baking Powder

Dans le bol de votre robot, fouetter les œufs et la vanille avec le sucre longuement (10/15 minutes Vitesse 4 du robot). Profitez-en pour peser et préparer vos ingrédients et chemiser votre moule (beurrer et fariner). Mélanger la farine et la levure. Préchauffer le four à 160°, chaleur tournante. Quand les œufs sont bien montés et bien blanchis, ralentir la vitesse du robot au minimum et ajouter progressivement le mélange farine / levure.

Fouettez en Chantilly la crème liquide bien froide et l'ajouter à la pâte, en l'incorporant délicatement mais efficacement pour obtenir un appareil homogène.

Verser la préparation dans le moule et cuire au four à 160 degrés pendant 1h30 minutes.



COOK SHOP
souriez, vous cuisinez !