

## *Cake Breton*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 heure**

### **Ingrédients:**

- FARINE	150g
- SUCRE SEMOULE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- BEURRE SALÉ	150g
- LAIT	100 ml
- OEUF(S)	4
- FLEUR DE SEL	2 pincées

### **Recette:**

- Dans un plat creux, mélangez la farine avec le sucre et la levure.
- Faites fondre doucement le beurre salé au micro-onde.
- Intégrez-le au mélange farine-sucre avec les jaunes d'œufs et le lait.
- Préchauffez le four à 180°C.
- Montez les blancs en neige ferme. Intégrez 2 pincées de fleur de sel.
- Ajoutez ces blancs en neige au mélange délicatement.
- Beurrez et farinez le moule à cake.
- Versez la pâte dans le moule et enfournez pour 40 à 45 minutes.
- Sortez du four et laissez refroidir avant de démouler doucement.

