

Cake aux Mangues

Nombre de personnes: 6

Temps de préparation: 1 h 20 min

Ingrédients:

- SUCRE SEMOULE	150g
- OEUF(S)	3
- BEURRE	100g
- FARINE	170g + 2 c à soupe
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- MANGUE(S)	1 boîte au sirop (250g)

Recette:

- Préchauffez le four à 180°C.
- Beurre et filmez le moule à panettone avec du papier sulfurisé.
- Faites fondre doucement le beurre coupé en dés au micro-onde.
- Dans un plat creux, fouettez les œufs avec le sucre jusqu'à ce qu'ils blanchissent.
- Ajoutez la farine, la levure et le beurre fondu. Mélangez et homogénéisez à la spatule.
- Egouttez et épongez la mangue. Coupez-la en dés.
- Farines ensuite ces dés de mangue (afin qu'ils ne retombent pas dans le gâteau) et intégrez-les à la pâte.
- Versez cette pâte dans le moule et enfournez pour 1h à 1h10min. Vérifiez la cuisson à l'aide d'une pique métallique : après l'avoir piquée dans le cake, elle doit ressortir sèche.



Remarque:

Dans un moule à panettone de 15 cm de diamètre.