



Cake à la cacahuète

Ingredients

3 oeufs
140g de sucre
100g de beurre fondu
100g de beurre de cacahuète
50g de cacahuète
150g de farine
7g de levure chimique
75ml de crème liquide entière
des cacahuètes caramélisées

Étape de la recette

Préchauffer le four 170C

Mixer les cacahutes pour les réduire en poudre et mettre de côté

Fouetter ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que la préparation blanchisse

Incorporer le beurre fondu et le beurre de cacahute

Verser la poudre de cacahute, la farine, la levure et mélanger

Ajouter la crème liquide et mélanger

Éparpiller sur le dessus les cacahutes caramélisées

Enfourner environ 50 minutes