

# CAKE AU TURRON

## Ingredients

- 120 G DE BEURRE
- 130 G DE TURRON
- 100 G DE FARINE D'ÉPEAUTRE
- 100 G DE SUCRE
- 3 OEUFS
- 1 SACHET DE LEVURE.



## Préparation

1. FAIRE FONDRE DANS UNE CASSEROLE LE BEURRE ET LE TURRON JUSQU'À OBTENIR UN MÉLANGE CRÉMEUX. PENDANT CE TEMPS BATTRE LES OEUFS AVEC LE SUCRE. PUIS AJOUTER LA FARINE ET LA LEVURE. MÉLANGER.
2. INCORPORER LE BEURRE ET LE TURRON. MÉLANGER.
3. METTRE DANS UN MOULE À CAKE.
4. CUIRE 20 OU 25 MN AU FOUR. T° 180°C
5. DÉGUSTEZ !



4 PERS.

⌚ 40 MIN

La recette video

