CAKE VANILLE



Ingrédients pour 2 cakes de 8/10 personnes par pièce :

450gr de beurre
500gr de sucre de bouleau Natsuc
150gr de jus de pommes réduit
11 œufs
3 gousses de vanille
2 sachets de levure chimique
5gr de sel
650gr de farine
250gr de farine de riz complet

Préparation :

Mélanger au batteur feuille le Natsuc, le sel, le beurre et le jus de pommes réduit plus les grains de vanille et la levure.

Une fois que le mélange est homogène, ajouter la farine en pluie puis incorporer les œufs un à un.

Mouler et cuire.

Cuisson à 160°C - 45 minutes