

Cake aux betteraves



www.audalacuisine.com

✓ Ingrédients :

- 230 g de farine
- 2 œufs
- 1 sachet de levure chimique
- 1 cs d'huile d'olive
- 100 ml de lait
- 400 g de betteraves crues
- 100 g de bûche de chèvre
- sel, poivre



✓ Préparation :

Préchauffer le four à 210°C.

Peler et râper les betteraves

Dans un saladier, mélanger la farine, les œufs, le lait, le sel, le poivre, le filet d'huile d'olive et la levure.

Battre doucement pour obtenir une pâte bien lisse.

Incorporer les betteraves râpées et le chèvre coupé en petits morceaux.

Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné.

Enfourner pour 30 à 40 minutes.

Vérifier la cuisson du cake avec la lame d'un couteau.

www.audalacuisine.com