

CAKE MIEL CARDAMOME

○ **Ingrédients :**

- 3 œufs
- 60 g de beurre mou
- 10 cl de lait
- 150 g de farine
- 150 g de sucre
- 2 cuillères à soupe de cardamome en poudre
- 2 cuillères à soupe de miel
- 1 sachet de levure chimique

○ **Préparation :**

Préchauffez votre four à 180°C.

Battez les œufs et le sucre dans le bol de votre robot. Ajoutez le lait, le beurre mou, puis la farine et la levure petit à petit pour obtenir une pâte homogène.

Incorporez le miel et la cardamome.

Versez l'appareil dans un moule à cake beurré et fariné. Enfournez pour 35-40 minutes.

Surveillez bien la fin de cuisson.

Démoulez une fois que le cake aura refroidi.