

CAKE AU JAMBON FUMÉ



- 4 oeufs
- 100 g de farine
- 100 g de Maïzena
- 8 c à soupe de lait
- 75 g de beurre fondu ou 7 cl d'huile
- 1/2 paquet de levure chimique
- 150 g de gruyère (j'en mets toujours moins)
- 1 sachet de râpé de jambon fumé

Préchauffez le four à 160 ° C

Tamisez la farine, la Maïzena et la levure, y mélanger les oeufs, le lait, l'huile ou le beurre fondu...

Incorporez le gruyère râpé et le jambon fumé, n'ajoutez pas de sel le cake sera suffisamment salé...

Versez dans un moule à cake beurré ou siliconé puis glissez au four pendant 45 minutes toujours à 160 ° C...