

Cake au sirop d'érable et flocon d'avoine

6 personnes

- 50g de flocon d'avoine
- 40g de sirop d'érable
- 100g de farine
- 60g de beurre et de quoi beurrer le moule
- 2 œufs
- 100g de sucre en poudre
- 1 sachet de levure
- 15cl de lait
- 1 pincée de sel.

Vous pouvez remplacer le sirop d'érable par du miel.



■ Préchauffer votre four à 170°.

■ Faites fondre le beurre à feu très doux.

■ Mélangez les œufs et le sucre, en les fouettant bien. Ajoutez le sirop d'érable et le beurre, puis travaillez l'ensemble. Mélangez le sel, la farine, les flocons d'avoine, et la levure, puis incorporez petit à petit aux. Ajoutez le lait, et mélangez.

■ Beurrez votre moule, et versez la pâte. Enfournez pour 45 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant le cake avec un couteau, s'il ressort sec, c'est qu'il est cuit.