

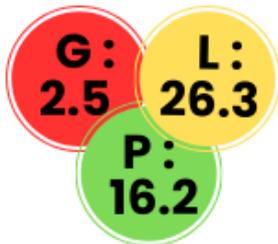
Nom de la boutique

RECETTE : RHHH LE CAKE SAUVAGE À L'AIL DES OURS !



Rhhh le Cake sauvage à l'ail des ours !

Pour 1 part :



Ingédients :

Pour 8 personnes

- 3 œufs
- 150 g de **farine d'amande Délices Low carb***
- 1 sachet de levure chimique
- 10 cl d'**huile d'olive vierge extra***
- 12 cl de crème liquide entière
- 100 g de fromage râpé
- 1 **pot de 15g d'ail des ours bio ldbio***
- 50 g de fêta
- Sel, poivre

*Les produits en gras sont disponibles sur www.deliceslowcarb.com



Rhhh le Cake sauvage à l'ail des ours

Étapes :

1. Préchauffez votre four à 180°C (Th6)
2. Mélangez les œufs, la farine et la levure.
3. Ajoutez la crème et l'huile d'olive puis mélangez jusqu'à obtention d'une pâte homogène
4. Ajoutez le fromage râpé, l'ail des ours séché et la fêta hâchée puis mélangez délicatement.
- 5; Beurrez et farinez le moule à cake avant d'y verser la préparation.
6. Enfournez pour 45 min à 180°C

Bonne dégustation.

