

CAKE AUX CERISES

Dimanche 07 Juin 2020

Avec les belles cerises charnues d'Irancy, fraîchement cueillies :

Cake aux cerises : 12 tranches et 3sp vert □ -2spl bleu□ -2spv violet□ par tranche

-160 g de farine

-1/2 sachet de levure alsacienne

-3oeufs moyens *

-30 g de sucre en poudre

-30 g de sugarly (sucralose)

-100 g de yaourt grecque 0% *

-150 g de cerises dénoyautées

Mélanger la farine et la levure

Rajouter les œufs et battre au fouet électrique. Continuer en rajoutant le sucre et le sugarly puis le yaourt

Fouetter jusqu'à l'obtention d'une pâte lisse

Rajouter les cerises, bien mélanger

Verser dans un moule à cake en silicone

Si possible, mettre au frais minimum 1heure (plus si possible)

Préchauffer le four 200°

Poser le moule sur une plaque, fendre le dessus du cake longitudinalement avec un couteau et enfourner 10 minutes à 200° puis baisser à 180° pendant 30 minutes, la lame du

couteau doit ressortir sèche quand il est cuit.

Laisser le cake refroidir puis le démouler sur une grille.





L'idéal serait de ne consommer ce cake que le lendemain en le gardant au frais emballé dans une feuille d'aluminium.

Il m'arrive souvent de mettre tout le paquet de levure soit 11 g et je n'ai jamais vu une grande différence

Le yaourt grecque même à 0% est intéressant car il est compact et se maintient bien à la cuisson

Pour 16 h : thé à la menthe sans sucre (0sp) -2 tranches de cake aux cerises (6sp vert □ -4spl bleu□ -4spv violet□)

Le moment détente et gourmandise

Passez un très bon dimanche et bonne fête des mères à toutes les mamans qui le méritent largement

Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr

Tous droits réservés