

Cake au miel

Ingrédients :

- 250g de miel de bruyère ou acacia
- 250g de farine
- 50g de cassonade
- 100g de beurre fondu
- 1/2 sachet de levure
- 1 œuf
- 10 cl de lait chaud
- 1 pincée de sel

Recette :

Préchauffer le four à 180°C.

Mélanger le miel et le lait chaud puis ajouter le beurre fondu.

Ajouter la farine en mélangeant bien pour éviter les grumeaux. Puis incorporer la levure, la cassonade, l'œuf et le sel. Mélanger bien.

Verser dans moule et faire cuire 35 minutes.