

Cake jambon olives extra crisp cookeo



Cake jambon olives extra crisp cookeo

Ingrédients

170 g de farine

3 œufs

200 g de dés de jambon

100 ml de lait

100 ml de vin blanc

1 sachet de levure chimique

100 g d'olives vertes dénoyautés

2 cuillères à soupe d'huile d'olive

Sel

Poivre

70 g de gruyère

Préparation

Coupez les olives en rondelles

Dans un saladier battre les œufs.

Déposez un tamis sur le saladier et ajoutez la farine et la levure chimique

Versez l'huile et le vin blanc et le lait .

Incorporez les dés de jambon ,les olives coupées en rondelles et le gruyère râpé.

Salez et poivrez.

Versez la préparation dans un moule beurré ou huilé.

Déposez le moule dans la cuve.

Installez le couvercle extra crisp.

Choisissez la fonction dessert et programmez 45 mn de cuisson.

Vérifier la cuisson en plantant une lame de couteau dans le cake. (La lame doit être sèche)

Démoulez votre cake à froid.