

Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo



Cake jambon tomates séchées extra crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

100 g de dés de jambon

50 g de gruyère râpé

Sel

Poivre

Préparation

Coupez les tomates séchées en morceaux

Dans un saladier battre les œufs.

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

Versez le lait.

Incorporez les dés de jambon et les morceaux de tomates séchées.

Ajoutez 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 180° pendant 20mn

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

Démoulez votre cake à froid.