Cake tomates séchées bacon extra crisp cookeo

Cake tomates séchées bacon extra crisp cookeo

Ingrédients

100 g de farine

2 œufs

60 ml de lait

1 sachet de levure chimique

80 g de bacon

Sel

Poivre

Préparation

Coupez le bacon et 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 le bacon et les tomates séchées

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.