

5 Cakes sucrés

5 Cakes

🕒 Préparation : 15 min - Cuisson : 25 min

Moule utilisé : 5 Cakes longs de Guy Demarle



Mon blog : www.lesdelicesabelle.fr

Mon Instagram : Les délices à Belle (Isabelle Chevrier)



Ingrédients

La base :	10 suggestions de garnitures :
-2 œufs	-1 petite pomme coupée en dés
-2 yaourts naturels	-1 petite poire coupée en dés
-2 pots de farine	-50g de framboises
-1,5 pots de sucre	-50g de cassis
-50g de beurre fondu	-3 Figues
-1/2 de sachet de levure	-50g de mirabelles
-1 sachet de sucre vanillé	-50g de pralines roses
	-50g de pate à tartiner
	-40g de myrtilles confites + 10g d'amandes effilées
	-40g de pépites de chocolat+10g d'amandes effilées

Réalisation

- Préchauffer le four à 180°C et poser le moule sur la plaque aluminium perforée.
- Dans le cul-de-poule, fouetter les œufs, les yaourts et le beurre fondu.
- Ajouter la farine, le sucre et la levure.
- Bien lisser le tout à la spatule.
- Dans chaque empreinte, ajouter la garniture choisie. Mélanger.
- Enfourner +/- 25 min.
- Laisser refroidir avant de démouler.