

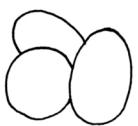
La recette du cake qui plaît aux 7 Nains et aux amateurs de thé



8 c. à s.



125 g.
de beurre mou



3



7 c. à s.



1/2 c. à c.



200g.
(ou de raisins blonds)

1. Mélange le sucre et le beurre.
2. Ajoute les œufs, continue de mélanger.
3. Verse la farine et la levure, puis élimine les grumeaux.
4. Ajoute les fruits confits. (Si tu n'as pas trouvé la maison de l'ogresse, tu peux te procurer des fruits confits au supermarché, ils seront peut-être un peu moins goûteux, mais ça sera aussi moins dangereux !).
5. Verse la préparation dans un moule à cake beurré puis demande à un adulte de l'enfourner 20 minutes dans le four préchauffé à 200°, et de poursuivre la cuisson 1 heure environ à 120°C.
6. Sers le cake avec une tasse de thé. Tes parents vont adorer !

