

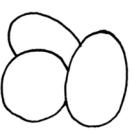
La recette du cake salé qu'il ne faut surtout pas faire brûler



200 g.



1 sachet



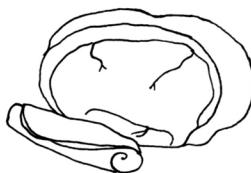
3



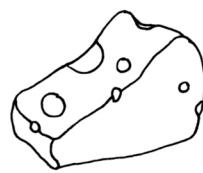
1 dl.
huile d'olive



1,5 dl.



150g.



100 g.
emmental râpé

1. Dans un plat, verse la farine et la levure.
2. Casse les yeux (pardon, les œufs !) un à un dans le plat, mélange bien.
3. Verse l'huile et le lait, continue à mélanger.
4. A la fin, ajoute le jambon coupé en morceaux et l'emmental râpé.
5. Verse la préparation dans un moule à cake huilé.
6. Demande à un adulte d'enfourner le cake 45 minutes dans le four préchauffé à 180°C. Mets un minuteur pour éviter de le faire brûler !
7. Appelle les 7 Nains pour t'aider à ranger la cuisine.

