

Cake au fruit de la passion



QUANTITÉ

6 personnes



PREPARATION

15 minutes



REPOS

Aucun



CUISSON

40 minutes

CE QU'IL VOUS FAUT

- 110g de beurre
- 115g de sucre
- 3 œufs
- 150g de farine
- 1 cuillère à café de levure chimique
- 100g de coulis de fruit de la passion
- 1 citron vert
- une pincée de sel



Préchauffez le four à 180°C.

Faites fondre le beurre.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu, le sucre et les œufs.

Versez par-dessus la farine, la levure, le coulis de fruit de la passion, les zestes et le jus du citron vert et le sel.

Mélangez jusqu'à obtenir une préparation lisse et homogène.

Versez la préparation dans un moule à cake préalablement beurré.

Faites cuire au four pendant 40 minutes à 180°C.

A la sortie du four, démoulez-le délicatement et laissez-le refroidir sur une grille.