

cake au jambon de LAURA

Soumis par Coco

28-02-2008

Dernière mise à jour : 28-02-2008

Cake au jambon de LAURA

200g de farine

.4 oeufs

.8 cuillerées à soupe de lait

.200g de jambon

.75gde beure fondu

.150g de gruyère rapé

.1/2 paquet de levure chimique

Mets la farine dans un saladier. Ajoute, a la suite, les oeufs, le lait, le beurre fondu, le gruyère la levure.

Melange et ajoute le jambon coupé en petit morceaux. Verse dans un moule à cake et mets au four

(th.6 ou 180°) pour une heure. Se mange chaud, tiède ou froid...