

Marquerite au elben (lait fermenté)

Ingrédients (1 mesure 75 ml)

2 mesures de farine

1.5 cc de levure chimique

1 mesure de sucre

2 oeufs

1 mesure de elben

50 gr de beurre fondu

1 cc d'arôme pâte à tartiner

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs et le elben

Incorporer le beurre

Mettre l'arôme

Verser dans le moule

Cuire four chaud 180° entre 20 et 30 mn

