

Aux Petits Bonheurs d'Ottoki...
<http://bonheursdottoki.canalblog.com/>

Recette perso adaptée TM

Cake d'été

Un p'tit cake à **manger froid** à l'apéritif sur la terrasse avec des amis, par exemple...
ou pour emporter en pique-nique,



coupé en petits cubes, pourquoi pas ?! Les enfants adooooorent...
A attraper avec **des petits pics** ou à déguster refroidi **avec les doigts**.

Préchauffer le four à 180°C.

Dans le bol du TM

200 g de farine
50 g de maïzena
20 g d'huile d'olive
4 œufs entiers
150 g de vin blanc
100 g de comté
1 sachet de levure chimique
Sel et poivre

Mixer 1 min VIT 7

Ajouter :

150 g de talon de jambon coupé en cubes
Quelques olives vertes et noires

Mélanger 20 sec VIT 2 Fonction Sens Inverse (ou VIT 1 pour le TM21)

Verser cette préparation dans un moule à cake antiadhésif et cuire 45 min environ. (j'ai utilisé un moule Tefal).
Peut se congeler.