

Cakes moelleux à la crème

Ingrédients

200 gr de farine

1/2 sachet de levure chimique

125 gr de sucre

3 oeufs

125 ml de crème liquide

1 cc d'arôme pâte à tartiner

Mélanger les ingrédients secs

Ajouter les oeufs, la crème puis l'arôme

Répartir dans les empreintes

Cuire four chaud 180° une quinzaine de minutes

