

RECETTE

Cake au cappuccino



Préparation **10 min + 30 min de cuisson**

Pour **8 personnes**

Ingrédients

- 250 g de farine
- 180 g de cappuccino en poudre
- 80 g de sucre roux
- 80 g de beurre
- 20 cl de crème fraîche liquide
- 2 oeufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 demi sachet de levure

Préparation

1. **Préparez votre moule en le beurrant légèrement. Préchauffez votre four à 180 °C.**
2. Mélangez tous les ingrédients dans un saladier. Vous obtiendrez une pâte homogène ressemblant à du Carambar fondu. Versez dans le moule.
3. **Surveillez la cuisson au four, selon que vous préférez un cœur fondant ou pas.**
4. **Laissez refroidir un peu avant de déguster.**

Astuces

Le jour où j'ai réalisé cette recette, j'ai utilisé un fond de cappuccino au chocolat + un fond de chicoré/café au lait en poudre. Le but est de finir les boissons qui sont depuis trop longtemps dans le placard et qui nécessitent d'être consommées rapidement avant leur péremption !