

Cake mythique (aux m&m's®)



Pour aujourd'hui je vous propose un cake terriblement gourmand, un cake mythique, il est le seul, il est l'unique à avoir des m&m's® ! Ce cake était vraiment trop trop bon, tellement moelleux et croquant à souhait avec les m&m's. Je peux vous dire qu'il est vraiment mais vraiment difficile d'y résister !

Pour 6 personnes

Ingédients:

60g de sucre

3 oeufs

180g de farine

1 sachet de levure chimique

12cl de crème liquide entière

1/2c. à café de graines de vanille

1 pincée de sel

150g de m&m's Peanut®

Sucre glace

Préparation:

Préchauffez le four à 180°C (th.6).

Fouettez ensemble les oeufs, le sucre et le sel.

Ajoutez la farine, la levure, les graines de vanille, la crème et les m&m's concassés.

Versez dans un moule à cake préalablement recouvert de papier sulfurisé et enfournez pour 50min à 1H. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche lorsque le cake est cuit.

Quand le cake est bien refroidi, saupoudrez du sucre glace dessus.