

MARMELADE CAKE

Pour 6 personnes

Ingrédients

150 g de beurre mou

150 g de sucre roux de canne

3 œufs

225 g de farine

1 sachet de levure chimique

150 g de marmelade d'oranges de Sicile

1 pincée de sel

Préparation

Préchauffez votre four à 180°C.

Dans un bol, mélangez le beurre mou et le sucre , jusqu'à ce que le mélange soit bien crémeux.

Ajoutez les œufs et continuez à battre.

Ajoutez la farine, la levure et le sel, mélangez.

Ajoutez enfin la marmelade et mélangez.

Versez dans un moule à cake beurré et fariné et enfournez pendant environ 40 minutes