

# Cake au miel de Lozère

Une recette très facile pour un goûter 100% lozérien qui ravira petits et grands!

Mélangez la farine et la levure puis les oeufs entiers.  
Faire de même avec le beurre fondu et le miel.  
Rassemblez le tout, sucrez puis versez dans un moule à cake  
graissé  
Mettez au four doux, 120 °C, au moins 1 heure. Piquez avec  
un couteau pour vérifier la cuisson.

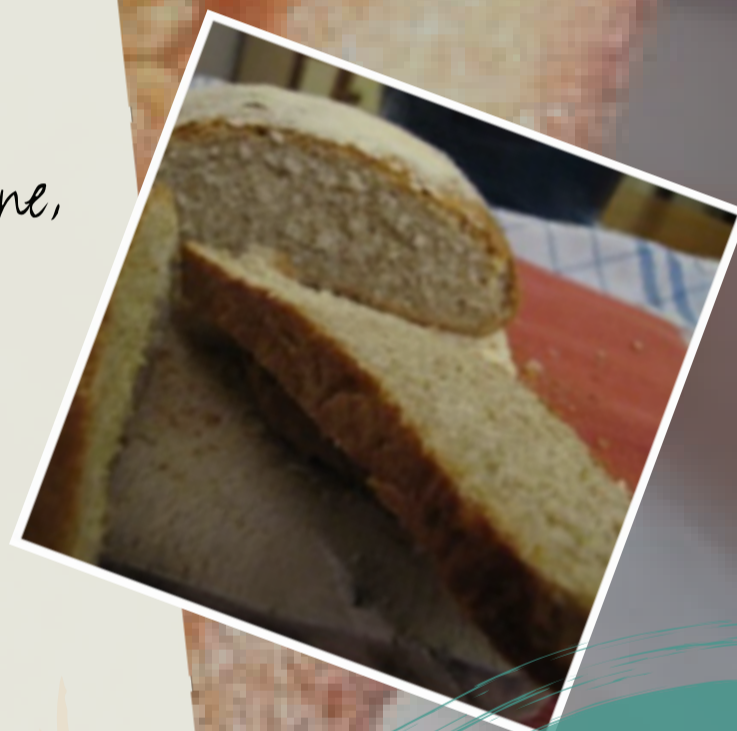
simpissime !

Choisissez un miel de châtaignier, ou de fleurs de montagne,  
pour bien aromatiser votre cake.

Vous ne pouvez pas le rater !

## INGRÉDIENTS

- 200 g de farine de blé claire ou bise
- 100 g de beurre
- 2 oeufs (+ 1 petit oeuf si farine bio)
- 1/2 sachet de levure chimique
- 5 cuillères à soupe de miel de Lozère (+1 si farine bio)
- 40 g de sucre (ou pas)



LES IDÉES DE RECETTES  
DU MOULIN DE LA BORIE

Retrouvez toutes nos recettes sur [www.moulindeborie.com](http://www.moulindeborie.com)