

Cake Varésien
Pour 15 cakes de 18 cm



1. CAKES

1000 g de **Cake Varésien ancel**
500 g de beurre pommade
500 g d'œufs tempérés

Au batteur, à l'aide de la feuille, battre tous les ingrédients pendant 5 minutes à grande vitesse. Répartir la pâte dans les moules puis cuire environ 45 minutes à 150°C en four ventilé ou à 160°C en four à sole. Piquer un couteau d'office pour vérifier la cuisson.