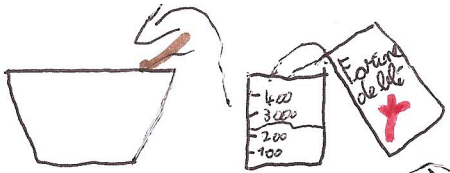
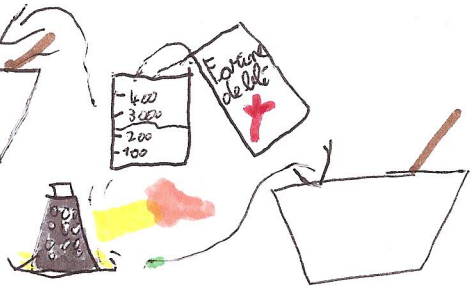

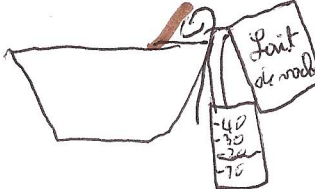



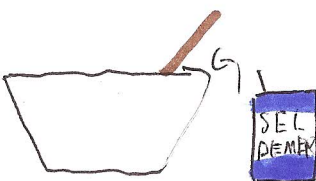





Cake salé

Des marches de Savallongaise à Gseja

Ingédients :

- 300 g de farine 
- 150 g de gruyère râpé 
- 8 œufs 
- 20 cl de lait 
- 2 sachets de levure chimique 
- 2 cuillères à soupe d'huile 
- légumes (carottes, poivrons, tomates, courgettes...) 
- sel 

Préparation :

- Versez les œufs dans la farine et mélangez 
- Ajoutez le lait et l'huile puis mélangez 
- Ajoutez le fromage pour le cake, puis le gruyère et la levure et bien mélangez 

Mettre le tout dans les moules à cake
petits placer au four à 180°C (6) pendant
45 minutes

