

Cake aux ours de notre enfance



Dessert **Facile**

Pour : 12 personnes

Préparation : 30 mn

Repos : 5 mn

Cuisson : 40 mn

Ingrédients

- 8 ours en guimauve
- 3 œufs
- 180 g de farine fluide
- 1 cs levure chimique
- 80 g de sucre
- 10 cl de lait
- 100 g de beurre

Préparation

- 1 Mélangez le lait et les œufs dans un saladier. Ajoutez la farine, le beurre fondu, le sucre, la levure.
- 2 Mélangez pour former une pâte homogène. Recouvrez de film alimentaire et laissez reposer 1h au frais.
- 3 Tapissez le fond d'un moule à cake de pâte. Déposez les ours entiers. J'en ai mis 4 puis j'ai recouvert de pâte, j'en ai remis 4 autres et enfin le reste de pâte.
- 4 Enfournez à 160°C (th.5) pendant 45 minutes. Les ours fondent et donnent un bon goût de caramel. Je ne suis pas déçue par mon essai.

Proposé par



Syssie

Ma passion pour la cuisine ... je la partage avec vous en toute modestie.

Venez me rendre une petite visite sur mon blog

Prendre le thé chez Syssie

vous verrez , c'est simple mais on y est bien.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

