

# Cake au thermomix

## Informations

Préparation : 2 min	Cuisson : 40 min	Durée : 42 min	Difficulté : 2/10
Ingrédients : 6	Etapes : 3	Commentaires : 3	Astuces : 11

## Ingrédients

200G de farine  
150G de sucre  
100G de beurre  
4 oeufs  
2CàC de fleur d'oranger  
1 sachet de levure chimique

## Etapes

Pour cuisiner cette recette inratable de cake moelleux thermomix :

Préchauffer le four à 180°C

Â»

Mettre tous les ingrédients dans le bol du thermomix et mixer 45 secondes sur la vitesse 4 afin de bien la mélanger.

Â»

Beurrer le moule à cake et verser la pâte. Racler les parois à l'aide de la spatule.

Â»

Enfourner 40 minutes.

Laisser tiédir et dégustez cette recette simple et rapide de cake au thermomix. Miam ;)