

Cake à la mozzarella et lomo

Ingrédients

180 gr de farine
1 sachet de levure chimique
3 oeufs
100 ml de lait
100 ml d'huile
10 tranches de lomo
1 boule de mozzarella
100 gr de gruyère râpé

Mélanger la farine et la levure

Ajouter les oeufs et le lait

Incorporer l'huile

Mettre le lomo coupé en morceaux et la mozzarella également coupée en morceaux

Ajouter le gruyère

Verser dans un moule

Cuire four chaud 180° environ 40 mn



<http://atablecheznatt.canalblog.com>