



RECETA DE CAKE DE ACEITUNAS Y JAMÓN COCIDO

Ingredientes

- 200gr de harina
- 4 huevos enteros
- 1dl de [AOVE](#)
- 1dl de vino blanco
- 100gr de aceitunas deshuesadas
- 100gr de jamón cocido cortado en dados
- 150gr de queso rallado Comté o Gruyère, Emmental...
- 1 sobre de levadura
- Sal y pimienta al gusto

Procedimiento

1. Mezclar harina y huevos. Añade el vino blanco y el aceite, el gruyere, la levadura, la sal y la pimienta. Finalmente, las aceitunas y el jamón
2. Llena el molde previamente enharinado y enmantequillado.
3. Hornea a 200°C con calor arriba y abajo más el ventilador durante unos 10mn y luego baja a 180°C hasta 30-40 min

Servicio

Puedes acompañar tu rebanada de cake con una ensalada aliñada solo con aceite y sal, aparte un poco de mayonesa (casera o no) sublimará cada bocado de cake.

Et voilà, bon appétit!