Cake Feta Olives

Plat | 6 portions | Prép. 15 min. | Cuiss. 40 min. | Total 55 min.

Un must have de l'apéro !

Ingrédients

- **75g** olive noire
- **150g** Feta
- **1 sachet** Levure chimique
- **3** Oeufs
- **10cl** lait
- **10cl** huile d'olive
- **200g** Farine
- sel, poivre

Préparation

1. Préchauffer le four à 180°C. Beurrer le moule à cake. Couper la feta et les olives en petits dés.
2. Mélanger la farine, la levure, et les œufs battus, l'huile, le lait et les dés de feta et d'olives. Saler, poivrer et bien mélanger.
3. Verser la préparation dans le moule et cuire 40 min environ. Vérifier la cuisson avec un couteau puis laisser refroidir pour servir tiède ou froid.

Tags

facile | végétarien | festif | économique