**Cake aux olives et tomates séchées**

Ce cake est délicieux à l’apéritif ou en accompagnement d’une soupe ou d’une salade.

Pour 4 personnes

Préparation : 15 min

Cuisson : 35 min

Facile

250 g de farine fermentante, tamisée  
4 œufs  
1,25 dl de DreamTM Almond Sugarfree + Calcium

3 càs d'huile d'olive  
100 g d'olives noires, dénoyautées, en rondelles  
100 g de tomates séchées, hachées grossièrement

75 g de parmesan, râpé

1 càc de margarine végétale

poivre

1. Préchauffez le four à 200 °C. Mélangez la farine avec les œufs. Ajoutez ensuite la boisson végétale et l'huile d’olive. Mélangez bien.
2. Terminez par les olives, les tomates séchées et le parmesan. Poivrez. Mélangez. Réservez.
3. Versez la pâte dans un moule graissé. Faites cuire 35 à 40 minutes. Laissez refroidir sur une grille à pâtisserie.  
     
   Astuce :  
   Pour vérifier la cuisson, insérez la pointe d’un couteau au centre du cake, la pointe doit ressortir sèche.

Variante:

Remplacez le DreamTM Almond Sugarfree + Calcium par du DreamTM Rice Calcium, DreamTM Oat + Calcium & Vitamins ou DreamTM Spelt Organic + Calcium.