



Cake au miel et aux noix



Ingrédients

- 70g de sucre complet
- 70g de beurre
- 70g de margarine non hydrogénée
- 100g de farine type 65
- 1 sachet de poudre levante
- 100g de noix concassées
- 5 C à S de miel
- 3 œufs
- 1 pincée de sel

Préparation 10 mn - cuisson 40 mn

- Ramollir légèrement le beurre et la margarine.
- Dans un bol mélanger la farine, le sel et la levure.
- Dans un saladier, battre le corps gras et le sucre jusqu'à obtention d'une mousse blanche.
- Ajouter les jaunes d'œufs un à un puis la farine, les noisettes et le miel fondu.
- Battre les blancs en neige, les incorporer délicatement.
- Verser la préparation dans un moule à cake.
- Cuire 40 mn à 180° th 6-7
- Laisser tiédir avant de démouler.
- Servir avec une crème ou du fromage blanc.

EN SAVOIR PLUS

Remplacer les noix par des noisettes.