



CAKE D'AUTOMNE AUX FRUITS SECS

Pour 4, il faut :

- 3 oeufs
- 140 g de beurre demi-sel
- 200 g de farine à poudre levante
- 140 g de sucre roux
- 50 g d'amandes éfilées
- 50 g de noisettes
- 50 g d'abricots secs
- 50 g de raisins secs

Préchauffer le moule à 210° (th 7).

Battre ensemble les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange mousse. Ajouter alors la farine.

Faire fondre le beurre, l'incorporer au mélange et ajouter éventuellement quelques gouttes de lait pour détendre la pâte.

Couper les abricots secs en quatre. A l'aide d'une spatule, intégrer à la pâte les amandes, les noisettes, les raisins et les abricots secs.

Verser la préparation dans le moule et enfourner en ramenant la température à 200°. Puis la descendre à 180° (th 6) au bout de vingt minutes.

Laisser cuire 50 minutes environ. Tester la cuisson à l'aide d'un couteau.