



CAKE DE NOËL DE BELLE MAMAN



Temps de préparation
5 minutes



Temps de cuisson
1 heure



Niveau de difficulté
★

Ingrédients pour 8 à 10 personnes

200g de noix décortiquées
50g de raisins secs
1 grosse pomme de type reinette
10cl d'huile de tournesol
3 œufs
200g de sucre
250g de farine
2 cuillères à café de levure chimique
2 cuillères à café rase de cannelle moulue
10g de beurre pour le moule

Préchauffer le four à 180°C, position chaleur tournante

Préparation de la recette

Eplucher la pomme et la couper en petits morceaux.

Concasser grossièrement les noix.

Déroulement de la recette

Battre les œufs et le sucre.

Ajouter tous les ingrédients et bien remuer.

Beurrer un moule à cake et y verser la préparation.

Cuire 1 heure.



*Si vous n'avez pas de cannelle,
vous pouvez utiliser des épices
pour pain d'épices !*



Encore meilleur un peu rassis !

*Un délice pour ce cake
inratable et qui se conserve
très très bien !*