



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

. Cake au miel, noix & abricots secs .



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs



© Manou / cuisine-plaisirs

Ingrédients pour 6 personnes :

- 1 c.à.c d'extrait d'amandes amère
 - 1/3 de sachet de levure chimique
 - 100 g de beurre
 - 100 g de sucre
 - 110 g de farine
 - 120 g d'abricots secs
 - 150 g de noix concassées
 - 3 c.à.s de miel liquide toutes fleurs
 - 3 gros œuf
 - 50 g de Maïzena
-
- Préchauffer le four à 240°C th. 8 pendant 15 minutes
 - Casser les noix, détailler en lamelles les abricots secs battre le sucre avec le beurre ramolli
 - Incorporer le miel, la farine, la levure et enfin les œufs, un par un
 - Bien mélanger à chaque fois et incorporer l'extrait d'amande amère
 - Ajouter les noix au mélange, verser le tout dans un moule beurré et fariné
 - Décorer le dessus de la préparation avec des noix et des abricots secs fendus en 2
 - Cuire 1 heure à 180°C th. 6