

Cake aux mûres et aux noix



- 180g de beurre mou
- 150g de sucre
- 2 cuillères à soupe de miel
- le jus et le zeste d'un citron
- 180g de cerneaux de noix
- 250g de mûres
- 120g de farine
- 3 œufs
- 1/2 sachet de levure chimique

Préchauffer votre four à 180°.

Beurrez et farinez un moule à cake.

Réduisez les cerneaux de noix en poudre pas trop fine.

Fouettez le beurre avec le sucre et le miel. Ajoutez les œufs un par un en mélangeant entre chaque.

Incorporez la farine et la levure, les noix en poudre, le jus et le zeste du citron.

Farinez les mûres afin qu'elles ne tombent pas au fond du moule pendant la cuisson et ajoutez-les à la pâte.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.

Les recettes de Caramel, bonbons & chocolat...

Versez la pâte dans le moule et faites cuire environ 45 minutes.

Laissez refroidir avant de démouler et de déguster.

Caramel, bonbons & chocolat... le blog culinaire de deux gourmands

www.caramelbonbonsetchocolat.fr

Cette recette ainsi que la photo qui l'accompagne sont la propriété de Caramel, bonbons & chocolat.