

Cake aux raisins et dattes

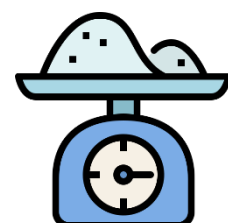
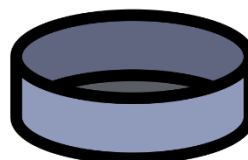
Ingrédients

- 150 g de farine
- 50 g de féculé de maïs
- 1/2 sachet de levure
- 4 oeufs
- 200 g de beurre
- 150 g de cassonade
- 30 g de crème liquide
- 125 g de noisette en poudre
- 100 g de raisins
- 180g de dattes



Ustensiles

- Saladier
- Couteau
- Fourchette
- Fouet
- Cuillère à soupe
- Moule
- Balance



Préparation

1 - Préchauffer le four à 180°C.



2 – Mettre le beurre mou puis la cassonade dans le saladier. Mélanger avec la fourchette.



3 – Ajouter les œufs et la crème liquide puis la farine, la fécule de maïs et la levure. Mélanger avec le fouet.



4 – Ajouter la noisette en poudre et les fruits secs.



5 - Verser la pâte dans le moule et enfourner pour 45 minutes.

