



Cake moelleux aux épices

INGREDIENTS

175 g de farine
150 g de sucre
75 g d'écorce de citrons et d'oranges confites coupées en petits dés
50 g de noisettes en poudre
2 cuillères à café de mélange 4 épices
½ paquet de levure chimique
125 g de lait
75 g de beurre + 10 g pour graisser le moule
1 cuillère à soupe de miel
2 œufs
150g sucre glace pour le décor

Temps de préparation : 15 min
Temps de cuisson : 35 à 40 min



PREPARATION

Préchauffer le four à 190 °C (th. 6-7).
Graisser le moule à cake avec 10 g de beurre.
Dans un saladier, mélanger : farine, sucre, petits dés d'écorces, noisettes, 4 épices et levure chimique.
Dans une petite casserole verser le lait, ajouter le beurre et le miel, faire fondre à feu doux.
Verser progressivement le liquide dans le saladier en mélangeant.
Ajouter les 2 œufs et bien mélanger.
Remplir votre moule à cake et faire cuire 35 à 40 minutes. Piquer le gâteau avec un couteau pointu au milieu du cake pour vérifier la cuisson. La lame du couteau doit être sèche.
Attendre quelques minutes avant de démouler.
Verser quelques gouttes d'eau et un peu de 4 épices dans le sucre glace, mélanger, et à l'aide d'un pinceau réaliser un glaçage de votre cake.
Laisser sécher.



Astuce

En doublant la quantité de cette recette vous pouvez aussi faire cuire la pâte dans une grande plaque à pâtisserie avec un rebord de 2 cm. Cuisson 15 à 20 minutes. Laisser refroidir avant de démouler, faire le glaçage puis couper en petits cubes. Se conserve plusieurs semaines dans une boîte métallique. Facile à servir avec le café ou pour les fêtes.

Retrouvez cette recette en vidéo sur le site internet
<https://www.centresocialclairiere.org/> Rubrique: Actualités / On en parle