

CAKE AUX NOIX



Préparation : 15 min - **Repos :** -- **Cuisson :** 30 min - **Matériel :** moule à cake

Ingédients : 6 personnes

- 150 g de cerneaux de noix - 100 g de beurre pommade - 1 c.s de rhum - 1 sachet de levure chimique - 120 g de sucre semoule - 40 g de farine - 3 oeufs - 1 pincée de sel

1. Préchauffez le four à 170°C (th. 5-6). Coupez le beurre en petits dés.
2. Dans la cuve munie du couteau métal, mixez les noix pendant 30 secondes. Ajoutez le sucre, la farine, les oeufs, le sel, le rhum et le beurre. Mixez pendant 2 minutes.
3. En laissant tourner l'appareil, ajoutez la levure par l'ouverture. Laissez tourner 10 secondes.
4. Versez la préparation dans un moule à cake beurré.
5. Glissez au four environ 30 minutes. Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau. Le gâteau est cuit si la lame ressort sèche.
6. Laissez refroidir dans le four avec la porte entre-ouverte.

Compact 3200 XL ■

CS 4200 XL ■

CS 5200 XL ■

CS 5200 XL Premium ■

Pâtissier Multifonction Premium ■

