



*nous fait découvrir*

## *Le Cake de Noël*



### *Ingédients pour 12 portions*

- 🌀 100 g de Beurre mou
- 🌀 2 Œufs
- 🌀 90 g d'Amandes en poudre
- 🌀 3 c à soupe de Rhum ambré
- 🌀 2 c à soupe de Sirop d'Erable (ou Agave)
- 🌀 40 g de Noix de Coco râpée
- 🌀 50 g de Noisettes
- 🌀 60 g de Cassonade
- 🌀 180 g de Farine
- 🌀 2 c à café de Levure Chimique
- 🌀 1 zeste + jus de Citron
- 🌀 1 zeste + jus d'Orange
- 🌀 150 g de Fruits Confits
- 🌀 50 g d'Amandes



- 🌀 Couper en morceaux 50 g d'amandes, 50 g de noisettes et les 150g de fruits confits. Réserver les fruits secs et les fruits confits dans deux récipients différents
- 🌀 Prélever 1 cuillère à soupe de farine, l'ajouter aux fruits confits et mélanger pour bien les enrober de farine
- 🌀 Mélanger le beurre mou à la cassonade jusqu'à l'obtention d'une pommade, puis rajouter les œufs à température ambiante. Bien mélanger
- 🌀 Incorporer la farine restante (180g – la cuillère prélevée), la poudre d'amandes, la levure chimique, le rhum, les zestes et jus de citron & d'orange
- 🌀 Mélanger le tout jusqu'à l'obtention d'une pâte bien homogène
- 🌀 Préchauffer le four à 170°C
- 🌀 Ajouter à la pâte à cake les fruits secs et les fruits confits, mélanger
- 🌀 Beurrer et fariner un moule à cake (environ 23cm / 9cm), verser la pâte dans le moule
- 🌀 Enfourner à chaleur tournante pendant 55 minutes
- 🌀 Démouler le cake sur une grille et le badigeonner de sirop d'érable (ou d'agave)
- 🌀 Saupoudrer le cake de noix de coco et le décorer en fonction de ses envies !

*Bon appétit et Joyeuses Fêtes*