



CAKE AU MIEL ET AUX NOIX

INGRÉDIENTS

- 150 g de noix
- 3 c. à s. de miel liquide
- 1 sachet de levure
- 160 g de farine
- 100 g de sucre
- 3 œufs
- 100 g de margarine

PRÉPARATION

Battre le sucre avec la margarine fondue.

Incorporer le miel, la farine, la levure puis les œufs.

Ajouter les noix, préalablement concassées.

Verser la pâte dans un moule beurré et fariné.

Faire cuire dans un four chaud à 180°C durant 45 minutes.

TEMPS DE PRÉPARATION : 30MN

TEMPS DE CUISSON : 45MN

TEMPS TOTAL : 1H15MN