

Cake aux figes et au miel

Dessert



Note : 1

Portions : 12 parts

Difficulté : 1

Temps de préparation : 5 min

Temps de cuisson/repos : 46 min

Calories par portion : 197.667 Kcal

Charge glycémique par portion: 16.92

Les ingrédients

- 3.0 u Oeuf
- 200.0 gr Farine de blé
- 1.0 u Sachet levure chimique
- 100.0 gr Beurre
- 15.0 cl lait demi écrémé
- 3.0 cs Miel
- 80.0 gr Sucre en poudre
- 120.0 gr Figue séchée

Préchauffez votre four à 180° (th5/6).

Préparation de la pâte à cake

Mélangez tous les ingrédients sauf les figes pour obtenir une pâte homogène.

Coupez les figes en deux, mélangez-les à un peu de farine et ajoutez-les manuellement à la pâte.

Versez la pâte dans un moule à cake beurré.

Cuisson

Enfournez 45 min.

Démoulez tiède.

Présentation

A proposer avec un verre de lait chaud.