



Le cake aux noix

Ingrédients

- 60g de noix
- 40g de noisettes
- 1 cuiller à soupe de miel
- 100g de beurre mou
- 150g de sucre
- 10cl de lait
- 2 œufs

Matériel

- 1 moule à cake
- 1 fouet
- 1 saladier
- 1 bol
- 1 couteau
- 1 verre mesureur
- 1 marteau
- 1 sac de congélation

Les étapes:

- 1) Concasser les noix et les noisettes dans le sac avec le marteau.
- 2) Faire ramolir le beurre au micro-onde.
- 3) Mélanger le beurre ramolli avec le sucre, incorporer le miel, la farine, la levure et les œufs.
- 4) Ajouter les noix concassées dans la préparation.
- 5) Verser le tout dans un moule à cake et faire cuire au four à 180° pendant 45 minutes.

Bonne dégustation!