

# Cake aux prunes et aux amandes

**Temps de préparation**
> 1h

**Difficulté**
Facile

# Ingrédients

250 grammes de farine
1 cuillerée à thé  de poudre à lever
1 cuillerée à thé  de bicarbonate
1 cuillerée à thé  de cannelle en poudre
1 cuillerée à thé  de gingembre en poudre
200 grammes de sirop d’érable
2 cuillères à soupe de miel épais
125 grammes de beurre
125 grammes de sucre brun
2 œufs
240 ml de lait
5 pruneaux (dénoyautées et émincées)
200 grammes d'amandes

# Méthode de préparation

1. **Passez la farine, la poudre à lever, le bicarbonate de soude, la cannelle et le gingembre en poudre au tamis dans un récipient.**

2. **Dans un poêlon, faites chauffer le sirop d’érable, le miel, le beurre et le sucre brun jusqu’à ce que le sucre soit fondu. Réservez.**

3. **Battez les œufs avec le lait.**

4. **Versez le mélange au sirop d’érable dans la farine et mélangez à l’aide d’une grande cuillère en métal. Ajoutez les œufs et le lait et continuez à mélanger jusqu’à l’obtention d’une pâte. Versez ce mélange dans un moule à cake que vous aurez graissé et tapissé de papier sulfurisé. Répartissez les prunes sur la pâte. Parsemez-les d’amandes.**

   **Laissez cuire 35 à 40 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**