



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 pruneaux sur la pâte. Parsemez-les d'amandes.

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