

CAKE aux NOIX

100 g de beurre demi-sel

80 g de sucre roux

3 œufs

160 g de farine

1/3 de sachet de levure

2 cuillerées à soupe de miel d'acacia

150 g de noix concassées

Préchauffez le four à 240° (th 8)

Battez le sucre avec le beurre ramolli, incorporez le miel, la farine, la levure et les œufs un par un. Ajoutez les noix au mélange et versez le tout dans un moule a cake beurré et fariné .

Commencer la cuisson à 240° pendant 5 minutes puis continuez à 180° pendant 40 minutes.