

Cake pommes noix raisins



Ingrédients nécessaires

sucre blanc : 175g
confiture d'abricots : 80g
pomme : 500g
beurre : 200g
noix concassées : 100g
citron : 1
raisins secs : 50g
levure chimique : 1 sachet(s)
œuf : 3
farine : 300g

Préambule

Voilà une recette de cake qui ne te laissera pas indifférent ! Goûte-la pour en être persuadé. Et sache que tu peux faire varier la recette en ajoutant par exemple du citron ou du gingembre.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par demander à un adulte de préchauffer le four à 200°C. Puis, mélange dans un saladier les raisins secs trempés dans de l'eau, les pommes coupées en morceaux et les cerneaux (morceaux) de noix.



Etape 2

Coupe le beurre en petits morceaux et mélange-le avec 125g de sucre blanc. Laisse-le ramollir, puis demande à une grande personne de mélanger le tout au batteur électrique.



Etape 3

Ajoute un à un les œufs dans cette pâte, et du lait, si nécessaire.



Etape 4

Ajoute ensuite la farine et la levure. Mélange cette pâte avec les fruits.



Etape 5

Huile ou beurre des moules à cakes et répartis ton mélange à l'intérieur.



Etape 6

Presse ton citron et mélange le jus au sucre restant.



Etape 7

Demande à un adulte de surveiller la cuisson du gâteau qui doit cuire environ 65 minutes. Une fois sorti du four et démoulé, enduis le cake de confiture d'abricots.



Etape 8

Termine avec le glaçage au citron et laisse durcir avant de déguster.

