



Cake aux fruits secs

Ingrédients pour 1 personne

1 œuf	30g de raisins secs
80g de farine bise	30g de figues sèches
10g de sucre	10g d'amandes effilées
20g de beurre	2g de levure chimique

Préparation

Préchauffer le four à 180°C (th.6).

Beurrer un moule

Travailler énergiquement le beurre en pommade, ajouter le sucre.

Ajouter l'œuf battu et mélanger énergiquement.

Ajouter la farine avec la levure chimique.

Ajouter les raisins secs, les figues en morceaux, les amandes.

Cuire 30 à 40 minutes.