



En collaboration avec

Betty Bossi

Dessert

Cake aux noix

Mise en place et préparation: 20 min

Cuisson au four: 60 min

Énergie Part (1/16): 305 kcal

lip 18 g / glu 31 g / pro 5 g

Pour 16 parts

Pour un moule à cake d'env. 28 cm, chemisé de papier cuisson

- 150 g de beurre, mou
- 200 g de sucre
- 1 pincée de sel
- 4 œufs
- 250 g de farine
- 1 cc de poudre à lever
- 100 g de sucre
- 1 cs d'eau
- 150 g de cerneaux de noix
- 1 dl de crème entière

Voici comment faire:

- 1 Pâte:** Préchauffer le four à 180 °C. Mettre le beurre dans un grand bol, incorporer le sucre et le sel. Incorporer un œuf après l'autre, travailler encore env. 5 min jusqu'à ce que l'appareil blanchisse.
- 2** Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer, remplir le moule chemisé.
- 3 Caramel:** Porter le sucre et l'eau à ébullition dans une grande casserole sans remuer. Baisser le feu, laisser bouillonner en agitant de temps en temps jusqu'à obtention d'un caramel blond.
- 4 Cuisson:** env. 30 min au milieu du four. Couvrir le cake d'une feuille d'alu, poursuivre la cuisson env. 30 minutes. Retirer, laisser le cake tiédir un peu, démouler, laisser refroidir sur une grille.

Conservation: enveloppé dans du film alimentaire, env. 3 jours.

Conseil d'achat

Vous trouverez ces ingrédients au Coop Pronto:

