

CAKE COMME UN PAIN : ABRICOTS SECS, NOISETTES, CANNEBERGES



3 œufs

25 cl de lait fermenté

7 cl d'huile végétale ou de noisettes

200 g de farine complète (ou semi-complète)

100 g de flocons d'avoine

6 cuillères à soupe de sucre roux

1 pincée de sel

2 poignées de noisettes hachées grossièrement grillées à sec

2 poignées d'abricots secs coupés

2 poignées de canneberges

1 sachet de levure chimique

Préchauffer le four à 180°C.

Battre les œufs avec le lait, l'huile et le sucre.

Ajouter la farine, la levure, les flocons d'avoine, les abricots, les noisettes, les canneberges et le sel.

Verser la pâte dans un moule à cake beurré de 28 cm.

Faire cuire environ 50 min ou jusqu'à ce que la pointe d'un couteau ressorte sèche.

On peut aussi diviser la pâte en 2 et faire des petits cakes dans des barquettes en alu, ici la cuisson sera de 45 min environ.