

Le cake aux noix d'Eliane

RV balade au Clos de Noé 22 novembre 2012



Ingrédients:

- .150g de farine,
- .150g de sucre,
- . 4 oeufs,
- . ½ verre de lait,
- . 1 sachet de levure,
- . 100g de noix décortiquées et rapées avec les petits morceaux

Etapes de préparation :

- Séparer les blancs des jaunes,
- Mélanger le sucre, les jaunes d'oeuf et 2 cuillères à soupe d'eau chaude, battre avec un batteur électrique jusqu'à l'obtention d'un ruban,
- Ajouter la farine et la levure,
- Rajouter l'eau pour rendre la pâte plus souple,
- Ajouter les noix rapées et les petits morceaux de noix,
- Battre les blancs en neige très fermes avec une pincée de sel,
- Ajouter les blancs d'oeuf à la pâte,
- Mettre la pâte dans un grand moule à cake (26),
- Mettre à four chaud 200° ,
- Au bout de 10mn fendre la croute jusqu'au milieu,
- Baisser le four à 175° , laisser cuire de 20 à 25mn.