



## Cake au potiron et fruits secs

- Par [vision-plaisir](http://vision-plaisir)

### Ingrédients:

- 260 de farine type 55
- 320 g de potiron râpé
- 50 g de sucre roux
- 50 g de miel
- 130 g de fruits secs (amandes, raisins secs, noix et noisettes. )
- 3 œufs entiers
- 60 g de beurre doux
- 1 gousse de vanille
- 1 pincée de sel fin
- 1 pincée de mélange d'épices de pain d'épices
- 1 g de levure chimique

**Pour 8-10 personnes**



## POURQUOI PAS ?



### Réalisation de la recette:

La découverte de la cucurbitacée et la douceur des desserts.

Râper **le potiron** et faire fondre le beurre. Dans un saladier, ajouter **le potiron râpé**, la farine et le sucre roux en poudre.



**Malaxer** et ajouter ensuite le miel légèrement tiède. Mélanger et ajouter **les œufs entiers**. Bien mélanger et ensuite ajouter le beurre fondu. Mélanger jusqu'à obtenir **une pâte homogène**.

Ajouter la vanille, la levure chimique et une pincée de sel fin. Mélanger à nouveau et terminer votre préparation en y **ajoutant une pincée d'épices à pain d'épices**.

Beurrer votre moule à cake et ajouter les  $\frac{3}{4}$  des fruits secs dans la préparation. Mélanger délicatement et verser la préparation dans le **moule à cake**. Parsemer le reste des fruits secs sur votre cake et cuire au four chaud 180° C pendant 40 minutes. **Démouler juste après cuisson** et laisser refroidir avant dégustation.

