

# Le fameux et délicieux cake d'Evelyne

## Cake aux noisettes et figues

- 125 gr de noisettes décortiquées
- 250 gr de figues sèches
- 150 gr farine + 1c/s pour figues
- 50 gr de noisettes en poudre
- 1 c/c de levure chimique + 1 pincée de sel
- 100 gr de beurre ramolli
- 150 gr de cassonade
- 4 œufs

\*Faire rapidement revenir les noisettes à la poêle pour les rendre croquantes

\*découper les figues, les fariner

- fouetter le beurre fondu + cassonade
- ajouter en alternant :  
les œufs et le mélange farine+noisettes en poudre + levure +sel
- incorporer les figues découpées + noisettes

le tout dans un moule à cake

\*\*\*\*\* ( four préchauffé à 180 °, faire cuire 45 min )