

CAKE AUX DATTES

Ingrédients

3 œufs
100 gr de sucre semoule
150 gr de farine
1 sachet de levure chimique
2 cuillères à soupe de sirop de dattes
300 gr de dattes dénoyautées et coupées en morceaux
50 gr de noix concassées et torréfiées
10 cl d'huile de tournesol
10 cl de lait
Un peu de cannelle

Préchauffez votre four à 180 ° (thermostat 6)

Dans un saladier, fouettez les œufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse. Ajoutez en pluie la farine additionnée de la levure.

Incorporez petit à petit l'huile et le lait préalablement chauffé

Ajoutez le sirop de dattes, la cannelle, mélangez le tout.

Incorporez ensuite les dattes et les noix.

Versez dans un moule (téflon) ou moule beurré et fariné

Faire cuire au four pendant 45 mn (th 180)