Chaussée de Charleroi, 92
1060 Bruxelles
02 534 23 40
http://www.mmmmh.be

Cake au rapadura aux noisettes et aux amandes

Ingrédients

250 grammes de sucre rapadura ou rapunzel bio et complet, 150 grammes de poudre de noisettes, 100 grammes de farine de riz , 150 grammes de beurre , 5 oeufs, ½ sachet de baking powder, une pincée de sel, 50 de noisettes entières, 20g d'amandes non mondées,

Préparation

Préchauffer le four à 210°c ou thermostat 7.
Faire fondre le beurre dans un poêlon.
Mélanger les œufs avec le sucre rapadura. Ajouter la pointe de sel.

Ajouter la poudre de noisettes et la farine de riz. Mélanger la préparation, puis incorporer en plusieurs fois le beurre fondu.
Beurrer le moules à l'aide d'un pinceau. Remplir à moitié un grand moule à cake.
Cuire le cake dans le four et baisser la température à 180°c au bout de 10 minutes, puis baisser encore à 160°c au bout de 30 minutes.
Tester la cuisson avec la pointe du couteau qui doit ressortir sèche.
Ajuster le temps de cuisson en fonction de votre four et de l'épaisseur du cake. A la sortie du four, concasser grossièrement quelques amandes et quelques noisettes et les déposer sur le cake.
Laisser refroidir le cake avant de le démouler, puis le couper en tranches.

Notes :