

Cake aux pommes, abricots et noix

Pour : 12

Préparation : 25 min

Cuisson : 1h 0 min

225 g farine complète

1 c. à café levure

1 pincée sel

115 g margarine de tournesol

175 g sucre semoule

2 oeufs battus

Zestes et jus d'une orange

100 g abricots secs hachés

2 grosses pommes

Huile , pour garnir

Préchauffer le four à 180°C.
Huiler un moule à cake et
placer du papier sulfurisé.

Mélanger dans un saladier
la farine, la levure et le sel
puis tamiser. Incorporer la
margarine, le sucre, les
oeufs, les zestes et le jus
d'orange. Battre au fouet
électrique pour lisser.

Incorporer les noix et les
abricots. Couper, peler et
évider la pomme. La hacher
grossièrement et l'ajouter à
la pâte. Verser ce mélange
dans le moule préparé en
répartissant bien le
mélange.

Enfourner 1 heure en
vérifiant la cuisson à l'aide
d'un couteau que l'on pique
au centre du gâteau.

Laisser refroidir dans le
moule 5 min et démouler.

Lorsqu'il est froid, ce cake
peut être conservé dans un
récipient hermétique.

