



Gâteaux

Cake fondant aux figues séchées, dattes et marrons



1h05 **20 min** **45 min** **0** **380**

TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

Ingrédients
pour 10 personnes

Ingrédients pour le cake fondant

240 g **Farine**
100 g **Sucre roux**
10 cl **Lait demi-écrémé**
2 unité(s) entière(s)
Oeuf(s) entier(s)
180 g **Beurre**
7 g **Levure chimique**
240 g **Crème de marron**
70 g **Figue séchée**
70 g **Datte(s) séchée(s)**

Étape 1

Préparation du cake aux figues séchées, aux dattes et aux marrons

- 1 Préchauffer le four à 180 °C (Th. 6).
- 2 Dans un saladier, fouetter le sucre avec le beurre mou jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter les oeufs en fouettant entre chaque ajout.
- 4 Verser la farine, la levure, le lait et mélanger.
- 5 Incorporer la crème de marron et mélanger vigoureusement afin d'obtenir une pâte lisse et homogène.
- 6 Dénoyer les dattes et les couper en 4.
- 7 Couper les figues en grosses lamelles.
- 8 Incorporer les dattes et les figues à la préparation.
- 9 Il est possible de réserver quelques fruits secs pour les déposer sur la pâte juste au moment d'enfourner le cake.
- 10 Verser la pâte dans un moule à cake.
- 11 Faire cuire au four pendant 45 minutes.
- 12 La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.

Étape 2

Dressage

- 1 Sortir le cake du four et laisser refroidir avant de démouler. Couper en tranches et déguster froid.