

CAKE A LA CAROTTE ET AUX NOIX

200 g de farine – 1 sachet de levure alsacienne – 3 œufs – 125 g de sucre – 125 g de beurre – 1 pincée de bicarbonate de soude – 250 de carottes râpées – 60 g de cerneaux de noix concassées – ½ c à café de cannelle en poudre

Préchauffez le four à 180° thermostat 6

Battez les œufs avec le sucre (j'utilise le robot) – Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine (bio complète) et le beurre fondu. Incorporez ensuite la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle puis les carottes et les noix. Mélangez délicatement pour obtenir une préparation homogène.

Beurrez et farinez légèrement un moule à cake (je mets une feuille de papier sulfurisé) et versez y la préparation.

Faites cuire au four 50 mn . Laissez refroidir avant de démouler.

CAKE AUX POMMES AUX RAISINS SECS ET AUX NOIX

180 g de farine – 1 sachet de levure alsacienne – 3 œufs – 170 g de sucre – 150 g de beurre – 1 pincée de bicarbonate de soude – 200 g de pommes râpées – 1 c à soupe de raisins secs – 60 g de cerneaux de noix – ½ c à café de cannelle.

Préchauffez le four à 180° thermostat 6

Faites tremper les raisins secs dans de l'eau ½ h avant de commencer (avec un peu de rhum c'est meilleur !)

Battez les œufs avec le sucre (j'utilise le robot) – Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine (bio complète) et le beurre fondu. Incorporez ensuite la levure, le bicarbonate de soude, la cannelle, les pommes rapées, les raisins et les noix. Mélangez délicatement.

Beurrez et farinez légèrement un moule à cake (je mets une feuille de papier sulfurisé) et versez y la préparation.

Faites cuire au four 50 mn . Laissez refroidir avant de démouler.

CAKE AU CITRON ET AUX GRAINES DE PAVOT

180 g de farine – 1 sachet de levure alsacienne – 3 œufs – 170 g de sucre – 150 g de beurre – 1 pincée de bicarbonate de soude – 2 citrons non traités – 1 c à soupe de graines de pavot.

Préchauffez le four à 180° thermostat 6

Lavez les citrons, rapez finement le zeste de l'un deux et pressez les deux citrons pour obtenir le jus. Battez les œufs avec le sucre (j'utilise le robot) – Quand le mélange double de volume et devient mousseux, ajouter peu à peu la farine (bio complète) et le beurre fondu. Incorporez délicatement la levure, le bicarbonate de soude, les graines de pavot, le zeste et le jus de citron. Mélanger pour obtenir une préparation homogène.

Beurrez et farinez légèrement un moule à cake (je mets une feuille de papier sulfurisé) et versez y la préparation.

Faites cuire au four 50 mn . Laissez refroidir avant de démouler.