

Activité culinaire: Cake de la Saint-Nicolas (sans les dessins)

EE - 3P

1. Hacher grossièrement les fruits secs.

| | | |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|
| <i>100 g de dattes</i> | <i>100 g de figues</i> | <i>60 g de cerneaux de noix</i> |
|------------------------|------------------------|---------------------------------|

2. Travailler en pommade.

3. Ajouter.

4. Casser dans le plat.

| | | |
|---------------------------|--|----------------|
| <i>125 g de margarine</i> | <i>200 g de sucre, 1 pincée de sel</i> | <i>2 oeufs</i> |
|---------------------------|--|----------------|

5. Verser dans le plat.

6. Râper le zeste.

7. Ajouter le zeste et le jus.

| | | |
|---|-------------------|-----------------------------------|
| <i>fruits secs hachés + 30 g de noisettes moulues 30 g d'amandes effilées</i> | <i>une orange</i> | <i>2 cuillères à soupe de jus</i> |
|---|-------------------|-----------------------------------|

8. Ajouter, faire la fontaine.

9. Ajouter à la farine.

10. Verser dans la fontaine.

| | | |
|----------------------|---|---------------------|
| <i>350 de farine</i> | <i>3 cuillères à café de poudre à lever</i> | <i>2 dl de lait</i> |
|----------------------|---|---------------------|

11. Bien mélanger.

12. Verser dans le moule.

13. Cuire 60 min. à 180°.

| | | |
|--|--|--|
| | | |
|--|--|--|