

Gâteau à la pulpe de KAKI

Ingrédients :

2 gros œufs

100 gr de sucre

2 cuillères à soupe de purée d'amande

300 gr de farine

De la levure

1 cuillère à café de vanille

1 cuillère à café de cannelle

3 Kakis bien mûrs

120 ml de lait végétal (ou eau de cuisson pâtes ou riz)

120 gr de cerneaux de noix (ou amandes concassées ou flocons d'avoine)

60 gr d'abricots secs ou de raisins secs

Facultatif : pour les gourmands, rajouter des pépites de chocolat

Préchauffer le four à 180°C

Mélanger : Œufs/sucre/purée d'amandes

Rajouter : farine, levure, épices, pulpe de kakis et mélanger

Rajouter enfin le lait, les noix et abricots secs

Durée de la cuisson : 1 à 1h15- Faire bien attention à ce que la surface ne brûle pas.

Recette donnée par la famille Isirdi (

Bruno, Jeanne, Batiste, Paul, Charlotte, Madeleine)