

CAKE AUX DATTES ET AUX PRUNEAUX AU PARFUM DE ROSE



Pour 6 à 8 personnes

- 3 oeufs
- 150 g de farine
- 125 g de beurre
- 80 g de sucre
- 30 g de lait concentré entier (non sucré)
- 40 g (ou 4 c à soupe rase) de miel
- 50 g de Maïzena
- ½ sachet de levure chimique
- 3 c à soupe d'eau de rose
- 80 g d'amande en poudre
- 200 g de dattes + quelques pruneaux

J'ai préchauffé le four à 180°C (pour vous) et 160° C (pour moi)...

J'ai fouetté énergiquement le beurre ramolli (pas facile) avec le sucre et le miel jusqu'à ce que le mélange blanchisse, j'ai ajouté les oeufs un à un toujours en fouettant puis le lait concentré (ou le lait), la farine, la Maïzena, l'amande, la levure et l'eau de rose...

Puis les dattes et les pruneaux coupés en petits morceaux et farinés...

J'ai transvasé délicatement la pâte dans le moule, cuillère par cuillère à ce qu'il parait cela permet de garder les fruits bien répartis dans le cake...

Mettre au four pour une cuisson de 55 minutes, j'ai couvert le cake d'une feuille de papier aluminium au bout de 30 minutes pour qu'il ne colore pas trop vite...