

Cake aux Figues et Pépites de Chocolat

Nombre de personnes: 8

Temps de préparation: 50 minutes

Ingrédients:

- BEURRE	140g
- SUCRE IMPALPABLE	140g
- OEUF(S)	3
- AMANDES HACHÉES	80g
- FARINE	150g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1 sachet
- FIGUE(S)	5 séchées
- CHOCOLAT FONDANT	50g concassés



Recette:

- Dans un plat creux, faites fondre 45 secondes le beurre au micro-onde.
- Ajoutez les œufs et le sucre puis fouettez.
- A l'aide d'une spatule, intégrez les amandes hachées puis la farine et la levure.
- Coupez les figues en dés et incorporez-les à la pâte.
- Beurrez et farinez le moule à cake. Versez-y la pâte et égalisez-la. Saupoudrez de chocolat concassé. Réservez au frigo.
- Préchauffez le four à 200°C.
- Lorsque le four est à température, enfournez le cake pour 25 minutes en baissant la température à 180°C.
- Sortez du four et laissez un peu refroidir avant de démouler.