

CAKE COING CONFIT & SUCRE COMPLET DE CANNE

Pour quelques gourmands

Préparation : 10 min

Cuisson : 60 min environ



150 g de margarine végétale

120 g de Rapadura (sucre complet)

225 g de farine de blé T65

2 cuillères à café de poudre à lever sans phosphates

1,5 cuillère à café de vanille en poudre

3 œufs

105 ml de lait végétal

2 gros coings confits dans un sirop vanillé : 4 tasses d'eau, 2 tasses de sucre, vanille

- 1 Préchauffer le four à 160°C.
- 2 Mélanger la margarine et le sucre, ajouter la farine, la poudre à lever, la vanille.
- 3 Dans un grand bol, mélanger les œufs et le lait. Ajouter à la farine. Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène.
- 4 Essuyer les coings avec un essuie-tout. Eplucher et couper en morceaux de petite taille. Se débarrasser des pépins et de la partie dure. Ajouter à la pâte.
- 5 Verser dans un moule à cake.
- 6 Enfourner pour 45 à 60 min, puis laisser refroidir sur une grille.