

Cake épicié aux dattes



Dessert **Facile**

Préparation : 20 mn

Cuisson : 45 mn

Un cake très moelleux parfumé au quatre-épices.

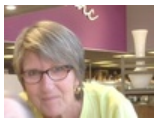
Ingrédients

- 185 gr de farine
- 175 gr de beurre doux, ramolli
- 175 gr de sucre blond
- 1 cs de levure chimique
- 1 cc de poudre de quatre-épices
- 1 cc d'extrait de vanille
- 3 oeufs battus
- 175 gr de dattes dénoyautées hachées

Préparation

- 1 Préchauffez le four à 180°.
- 2 Dans un bol, tamisez la farine, ajoutez la levure, le quatre-épices, le beurre, le sucre, l'extrait de vanille et les œufs battus. Bien fouetter le tout puis incorporez la moitié des dattes.
- 3 Graissez et farinez un moule à cake et versez la préparation. Répartir les dattes restantes.
- 4 Enfournez pendant 45 min. Bonne dégustation.

Proposé par



Gigi

bonjour ,j'aime les plats simples ,mijotés et savoureux comme je les cuisine chez moi en Belgique.

visitez mon blog et laissez moi vos commentaires .merci//simplementgigi.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

