



Les Délices de Mimm

*Des recettes simples pour toutes les occasions
Mà devise : Vite, beau et bon !*



Cake aux cranberries

Voici un délicieux cake pour votre goûter ou votre petit-déjeuner. Il est composé de cranberries séchées que l'on trouve maintenant aisément dans les supermarchés. Pour le rendre plus "crunchy", je l'ai saupoudré de flocons d'avoine. Les cranberries, aussi appelées canneberges, sont riches en vitamine C et en antioxydants.



INGREDIENTS :

150 g de cranberries séchées (cranberries)
jus de cranberries
175 g de beurre mou
120 gr de cassonade
3 œufs
225 g de farine
1 sachet de levure
1 càs d'extrait de vanille maison
50 gr de crème liquide
2 càs de flocons d'avoine

PREPARATION :

Réhydrater les cranberries avec le jus de cranberries ou à défaut du jus de pommes pendant au moins 30 minutes.

Préchauffer le four à 180° .

Mélanger au fouet le beurre avec le sucre pour obtenir une consistance crémeuse. Ajouter les œufs un par un tout en fouettant. Ajouter ensuite la farine et levure, bien mélanger. Terminer en ajoutant la crème, l'extrait de vanille et les cranberries égouttées.

Déposer la pâte dans un moule à cake beurré ou en silicone. Enfourner pendant environ 40 minutes.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Les Délices de Mimm

<http://www.delicesdemimm.com/>