

PAIN DE NOIX

Préparation : 5 min

Cuisson : 50 à 60 min



2 tasses (250 g) de farine

1 tasse (200 g) de sucre en poudre

1 tasse (250 ml) de lait

1 paquet de levure

1 œuf

2 cuillères à soupe de miel (1 cuillère à soupe dans la recette originale)

1 tasse (150 - 200 g de cerneaux de noix)

- 1 Allumer le four th 5 (150°C).
- 2 Beurrer généreusement un moule à cake Tefal de 28-30 cm.
- 3 Mélanger la farine, le sucre, le lait et la levure tamisée à l'aide d'un fouet.
- 4 Ajouter l'œuf et bien mélanger.
- 5 Puis ajouter le miel et mélanger.
- 6 Ajouter enfin les cerneaux de noix brisés en 2 et mélanger avec une cuillère en bois.
- 7 Verser dans le moule à cake.
- 8 Faire cuire 50 à 60 min. La pointe d'un couteau doit ressortir sèche.
- 9 Laisser refroidir avant de démouler.

Variantes : remplacer par des noix de Pécan (aussi délicieux), ajouter des raisins secs, des morceaux d'oranges confites, des pépites de chocolat ... au gré de l'envie !