

Gâteau figues & noisettes

Ingrédients pour un moule à charnière de 20 cm :

- 130 g de farine T45 à 65
- 120 g de poudre de noisette (ou noisettes mixées et tamisées)
- 1 cuillère à soupe de levure chimique
- 60 g de sucre complet (canne, coco...)
- 1 cuillère à café de cannelle
- 200 g de lait végétal de votre choix
- 40 g d'huile végétale de votre choix
- 1 cuillère à soupe d'arôme de vanille (ou 1 cuillère à café d'extrait)
- 8 à 10 figues soit 600 g environ
- 2 cuillères à soupe de sucre complet (canne, coco, ...)
- 30 g de noisettes concassées

Préparation :

Préchauffez le four à 180° C.

Mélangez la farine, la poudre de noisette, la levure, le sucre et la cannelle.

Ajoutez le lait, l'huile et la vanille et mélangez bien au fouet.

Versez la préparation dans le moule et réservez.

Coupez les figues en deux et déposez-les sur la préparation.

Saupoudrez de sucre, puis recouvrez de noisettes concassées.

Enfournez environ 55 minutes.

Laissez refroidir avant de déguster.