



Pain aux fruits secs et épices de Noël

TM31 - TM5 - TM6

Niveau : facile

Temps de préparation : 10 minutes

Temps de cuisson : 1 h

Recette pour 12 personnes

Ingrédients

- 5 g de beurre doux pour le moule
- 100 g de pruneaux dénoyautés
- 100 g d'abricots secs
- 3 œufs
- 60 g de sucre en poudre
- 130 g de farine de blé
- 1 c. à café de levure chimique (1/2 sachet)
- 1 c. à café d'épices à pain d'épices
- 160 g d'amandes émondées
- 200 g de cerneaux de noix
- 200 g de raisins secs

1. Préchauffer le four à 170°C (Th. 5-6). Beurrer un moule à cake et réserver.
2. Mettre les pruneaux et les abricots secs dans le bol, puis mixer 3 sec/vitesse 6. Racler les parois du bol à l'aide de la spatule.
3. Ajouter les œufs et le sucre, puis mélanger 1 min/vitesse 5.
4. Ajouter la farine, la levure chimique et les épices, puis mélanger 2 min/sens inverse/vitesse 4.

5. Ajouter les amandes, les cerneaux de noix et les raisins secs, puis mélanger 40 sec/sens inverse/vitesse 3, en vous aidant de la spatule. Transvaser la préparation dans le moule préparé en veillant à bien tasser. Enfourner et cuire 50 minutes à 170°C. Laisser tiédir avant de démouler. Servir tranché.

Cette recette est proposée par Thermomix. Elle est disponible sur la plateforme de recettes Cookidoo.