

# *Cake au miel et aux noix*

## *Pour 1 cake*

*200gde farine*

*1 sachet de levure chimique*

*3 œufs*

*100ml de lait d'avoine*

*75ml d'huile d'olive*

*2 cuil à soupe de miel (utilisez un miel fort en gout)*

*100g de cerneaux de noix*

Préchauffez le four à 200°C.

Mélangez la farine avec la levure, incorporez le miel, le lait d'avoine, l'huile d'olive et les œufs. Quand la pâte est homogène, ajoutez les cerneaux de noix concassés et versez le tout dans un moule à cake.

Enfournez à 200°C pendant 45 minutes.