

# *Cake au miel et à l'épeautre*

## *Pour un cake*

*100g de farine de blé*

*100g de farine d'épeautre*

*1 sachet de levure chimique*

*100g de miel de châtaigner*

*40g de sucre*

*3 œufs*

*75ml d'huile neutre*

*125ml de boisson noisette épeautre*

Préchauffez le four à 200°C.

Fouettez les œufs avec le sucre et le miel, incorporez les farines et la levure, puis l'huile et la boisson noisette-épeautre, mélangez bien puis versez la pâte dans un moule à cake.

Enfournez à 200°C pendant 40 minutes.