

# Cake Tonus

- 150g figues séchées
- 150g d'abricots secs
- 100g de cranberries
- 100g noisettes
- 100g noix
- 100g d'amandes
- 100g pruneaux
- 1 pomme râpée
- 150g farine
- 150g beurre + pour le moule
- 3 oeufs
- 100g de sucre
- 1/2 paquet de levure
- le zeste râpé d'une orange bio
- 1/2 càc de noix muscade râpée
- 1/2 càc cannelle

- Couper les fruits secs en gros morceaux
- Concasser grossièrement, les noix, noisettes, amandes.
- Peler, puis râper la pomme
- Mélanger la farine, le sucre, la levure et les épices.
- Battre les oeufs et les incorporer au mélange précédent puis ajouter le beurre fondu et la pomme râpée. Ajouter les fruits secs et le zeste d'orange. Bien mélanger.
- Verser la préparation dans un moule à cake beurré et fariné et cuire 40 min au four préchauffé à 180°C (4h6)
  - Moi je mets au départ moins chaud (150°C) à chacun de voir avec votre four.

Bonne pâtisserie et bonne dégustation à tous  
Christine.

\* on peut remplacer la noix muscade et la cannelle par  
1 càc de mélange pour pain d'épices.