

Biscuit pour Randonnées

Gâteau de Marie Hélène

Ingrédients

300 gr de fruits secs
(Noisettes, Amandes, Raisins secs, Figues,
Pruneaux, Oranges, Gingembres)
2 Oeufs
1 Sucre vanillé
130 gr de Sucre en poudre
210 gr de Farine

Préparation

Mélangez le tout dans cet ordre
Œufs battus en omelette, Fruits secs, Sucres, Farine
Cela fait une pâte épaisse et grumeleuse qui ne se mélange pas bien
Mettez dans un moule à cake beurré
Mettez au four chaud Th 5-6 pendant 1 heure
Coupez le gâteau en tranches fines avant qu'il soit froid
Ce gâteau se conserve très bien dans une boîte en fer