

Gâteau aux figues (Desserts)



Préparation

Battre les oeufs avec le miel pendant 5 minutes, jusqu'à ce qu'ils doublent de volume et que la préparation devienne mousseuse. Ajouter l'huile tout en remuant, puis verser le lait. Ajouter doucement la farine et la levure tamisées. Tapisser un moule de 20-22cm de diamètre de papier sulfurisé. Y verser le mélange et cuire au four à 180 ° C pendant 45 minutes. Une fois cuit, laisser refroidir complètement. Couper le gâteau en deux horizontalement. Étaler la confiture sur la moitié inférieure en appuyant dessus avec une spatule pour que le gâteau l'absorbe un peu. Puis en étaler à nouveau. Recouvrir avec la moitié supérieure du gâteau, puis faire un trou dans la partie supérieure avec un couteau. Remplir le trou créé avec la pulpe de 2 ou 3 figues. Couper les deux figues restantes et les utiliser pour décorer.

Conseils

Il existe une variante de gâteau aux figues dans laquelle on retrouve d'autres ingrédients savoureux: les noisettes et le marasquin (une liqueur de cerise).

Anecdotes

Ce gâteau aux figues est originaire d'Emilie-Romagne et plus particulièrement de la province de Piacenza.

Information

Préparation 15 minutes

Temps total 45 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Oeufs 4 unités

Miel 250 grammes

Huile d'arachide 150 grammes

Lait 190 millilitres

Farine 350 grammes

Levure (15g de levure)

Confiture 250 grammes (Confiture de figue)

Figues (4 ou 5 figues mures)