

Forn 180°  
1h0 à 1h15 min

1/1h d'automne

Farine 200gr.

Beurre ramolli doux 200gr.

Sucre 200gr.

Oeufs 4

1 sachet levure chimique

1 pincée de sel.

1 c à café de cannelle

1 c à café de jus d'orange

200gr de noix concassées.

1 pomme en dés.

1 poire en dés.

on peut mettre des cranberries

Zeste d'orange (Facultative)

Mélangez Beurre + sucre.

Ajoutez les oeufs 1 à 1

Tamisez farine + levure + épices + sel

Puis les dés de pomme, poire, noix + zeste orange

Faire cuire - laissez refroidir 10 min avant de démouler