

<http://lafeedagobert.blogs.marieclaireidees.com/>

*Mes recettes (avec) ou sans gluten*

## Gâteau aux fruits secs : baies de goji, cranberries, raisins

### Ingrédients :

- 200 grammes de farine : de blé ou un mélange farine de riz (100 grammes) farine de millet (50 grammes) et farine de maïs (50 grammes)
- 2 cuillerées à café de levure
- 50 grammes de sucre roux
- 120 grammes de crème fraîche (j'utilise la crème fraîche de brebis, plus digeste et très douce)
- 3 œufs
- Des baies de goji, et de cranberries. On peut mettre aussi des raisins secs. En mettre plusieurs poignées, pour ce 1er essai, je n'ai pas été assez généreuse ...
- 2 cuillerées à café d'épices pour pain d'épices
- 1 pincée de sel



### Préparation :

- Faire chauffer le four à 180 degrés
- Mélanger la crème fraîche et le sucre
- Battre les œufs en omelette
- Dans le bol du mixer, mettre la farine, la levure, le mélange crème fraîche et sucre, les œufs battus, les épices et le sel jusqu'à obtenir un mélange bien homogène.
- Ajouter les fruits secs et mélanger à la spatule
- Huiler un moule à cake et verser la préparation

Faire cuire 30 min. Le temps peut varier en fonction des fours : vérifier la cuisson avec un couteau qui doit ressortir bien sec.

Démouler, laisser refroidir sur une grille et déguster  
Bon appétit !