

## Cake au cranberries

### Ingrédients

150g de cranberries

10cl de jus de pomme

175g de beurre mou demi-sel

100g de sucre roux

1 càs de sirop d'érable

3 œufs

225g de farine à levure incorporée (ou farine + 1 sachet de levure (11g))

5cl de lait

1. Mettez les canneberges et le jus de pomme dans un bol. Mélangez et laissez reposer pendant 15min.
2. Préchauffez le four à 180° ou th 6. Beurrez un moule à cake et mettez-le au frais
3. Mélangez le beurre mou, le sucre et le sirop d'érable dans un saladier, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Battez très légèrement les œufs, ajoutez-les progressivement au mélange précédant, tout en remuant. Ajoutez la farine (et éventuellement la levure), le lait, et mélangez bien. Égouttez les canneberges, ajoutez-les à la pâte et mélangez bien.
4. Versez dans le moule à cake, lissez la surface et enfourner 15 min. Au bout de 15 min, baissez la température de votre four à 150° et poursuivez la cuisson pendant 40 min environ. Sortir du four et laissez tiédir. Démoulez sur une grille.