

Gâteau africain

Pour 6 personnes.

250 g de dattes, 100g d'amandes, 100 g de cacahuètes, 200 g de sucre, 4 blancs d'œufs.

Dénoyauter les dattes et les couper en petits morceaux.

Emonder les amandes et les cacahuètes (en les trempant un instant dans l'eau bouillante). Les couper finement, mais sans les réduire en poudre.

Mélanger le tout avec le sucre, ajouter les blancs battus en neige, verser cette préparation dans un moule à bords lisses beurré.

Mettre à four doux trente minutes. Attendre qu'il soit froid pour démouler.

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.