

Le cake aux raisins et aux fruits confits

Ingrédients.

250 g de raisins secs et de fruits confits.

150 g de beurre

125 g de sucre en poudre

3 oeufs

250 g de farine

1 paquet de levure chimique

1 pincée de sel

La veille :- mettre les raisins secs et les fruits confits dans un saladier

-les recouvrir de rhum

-laisser macérer toute la nuit.

Le lendemain :

- mettre le beurre ramolli dans un saladier et ajouter le sucre ; battre le tout .

-lorsque le mélange blanchit et devient mousseux, ajouter les œufs

-battre à nouveau..

égoutter les raisins et verser le surplus de rhum dans le mélange

-réserver une partie de la farine pour enrober les raisins ; ils doivent ressortir blancs et secs.

-ajouter la farine, la levure chimique, le sel ;(tamiser la farine pour éviter les grumeaux)

-verser les fruits dans la pâte et mélanger rapidement.

-verser le tout dans un moule et l'enfourner dans le four préchauffé.

Cuisson

Th.8 – 240° pendant 10 mn

Th 6 – 180° pendant 40 mn ;