

## Cake fruits et chocolat

Préparation. : 10 mn

Cuisson. : 45 mn. Th 6 180\*

### Ingrédients

1 boîte de fruits de 850g

100 g de beurre

100 g de sucre

3 oeufs

160 g de farine

1 sachet de levure

100 g de pépites de chocolat

4 cuill à soupe d'amandes effilées

.-

### Préparation :

Battre le sucre et le beurre ramolli. Attention il ne doit pas rester de grumeaux.

Ajouter les oeufs et mélanger jusqu'à obtenir un mélange mousseux.

Incorporer la farine et la levure. Un petit conseil : mélanger la levure à la farine préalablement cela évitera les grumeaux.

Verser les pépites de chocolat et le cocktail de fruits égouttés dans la pâte. Pour que les fruits ne tombent pas au fond du gâteau lors de la cuisson, vous pouvez les enrober de farine.

Versez la préparation dans un moule à cake.

Disposez sur le dessus les amandes effilées.

Enfournez pour 45 mn

Démouler lorsque le cake est encore tiède.