

Cake aux fruits confits et raisins secs

INGRÉDIENTS

- 250 g de farine
- 200 g de fruits confits coupés macérés avec les fruits secs
- 150 g de sucre
- 150 g de raisins secs macérés
- 150 g de beurre fondu
- 4 œufs
- 3 c. à soupe de rhum
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 sachet de levure
- beurre pour le moule



PRÉPARATION

ÉTAPE 1 Faites macérer les fruits confits et les raisins secs dans le rhum.

ÉTAPE 2 Préchauffez le four th.6 (180°C).

ÉTAPE 3 Dans 1 saladier, mélangez le sucre et les œufs.

ÉTAPE 4 Ajoutez le beurre fondu et le sucre vanillé, ajoutez les fruits et raisins macérés dans le rhum, mélangez bien le tout.

ÉTAPE 5 Ajoutez la farine et la levure et étalez la pâte obtenue dans un grand moule beurré.

ÉTAPE 6 Enfournez pendant 45 min. Vérifiez pendant la cuisson.

ÉTAPE 7 Placez un papier aluminium dessus, si cela cela chauffe trop vite.