

CAKE aux FRUITS CONFITS de « Amuses Bouche »



J'ai tout de suite été émerveillée par ce cake trouvé sur le blog de [Sylvieaa de "Amuses Bouche"](#). Il est tout simplement sublime.... Merci Sylvie pour cette superbe recette de cake.

4 oeufs
200 g de beurre
125g de sucre en poudre
350 g de farine
1/4 de cuill à café de sel
1/2 paquet de levure chimique
100 g de raisin secs
150 g de fruits confits
3 cuill à soupe de rhum

Faire macérer les raisins avec le rhum.

J'ai travaillé la pâte au Kitchenaid (c'est tellement pratique !) avec le fouet plat (sinon le beurre rentre dans le fouet à fil et ce n'est pas pratique) : Mettre le beurre (à température ambiante), ajouter le sucre et les oeufs.

Quand la pâte est lisse, ajouter la farine, la levure, les fruits confits et les raisins.

Verser cette pâte dans un moule à cake (je mets du papier sulfurisé). Mettre le cake au réfrigérateur 30 minutes.

Ensuite faire cuire le cake à four chaud 10 minutes à 210° (th7), baisser la température à 180° (th6) pendant 50 minutes.

Laisser refroidir et déguster.

Allez faire un tour sur le blog de Sylvie : ["Amuses bouche"](#) il est réellement sublime....

Swinguette49

<http://swinguette49.canalblog.com>

Newsletter : Si vous vous inscrivez vous recevrez un mail à chaque publication d'une recette.