

Bienvenue chez Christhummm

<http://www.christhummm.canalblog.com/>

~~ Cake "Lucie" ~~



pour 1 grand ou 2 petits cakes

3 œufs

250 grs de farine

110 grs de sucre en poudre

175 grs de beurre 1/2 sel mou

1/2 sachet de levure chimique

3 sachets de sucre vanillé

le jus d'une orange

20 cl de rhum

12 cerises confites

1/2 boîte de fruits confits en dés

100 grs de raisins secs

(J'ai mis 100 grs de raisins et

150 grs de fruits confits en petits morceaux)

des amandes effilées

Faire macérer les raisins dans le rhum

(les fruits confits peuvent aussi être macérés)

Travailler le beurre en pommade

Ajouter les sucres petit à petit en travaillant bien la pâte puis les œufs un

à un ensuite la farine avec la levure et enfin le jus d'une orange

Égoutter les fruits et ajouter à la pâte ainsi qu'une partie du rhum... voir la totalité

Verser dans un moule beurré

Ajouter les amandes effilées sur le dessus

cuisson 10 minutes à 210°

puis 40 mn à 150°
