

LE CAKE AUX FRUITS CONFITS ET AUX RAISINS

Peser les ingrédients



le beurre



la farine



le sucre



les raisins et
les fruits confits.



L'ensemble des ingrédients

Chemiser les moules



Mettre les fruits et les raisins
à macérer dans le rhum



Beurrer

et



Fariner



Dans un saladier couper
le beurre en morceaux



Bien le ramollir



Ajouter le sucre en
poudre



Bien mélanger



Ajouter les œufs un par un, en travaillant bien la pâte après chaque œuf.



Ajouter la levure
dans la farine



Verser en une seule
fois la farine + la levure



Verser sur la farine
les fruits macérés



Enrober les fruits avec
la farine mélanger
délicatement



Pâte terminée



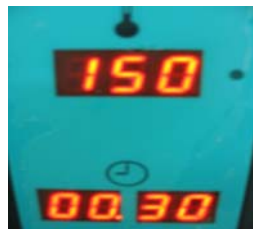
Verser immédiatement
dans les moules



Plaquer avant cuisson



Mettre à cuire au four



150°C durant 30 minutes



Démouler sur grille et
laisser refroidir.