

Cuisson
cake individuel
~~10 min à 150°~~
à 150°, (1h à 1h5)

Cake

2 cakes: 5 œufs + 70g
levure: 16g pour
2 cakes

Mélangez fortement 125 g de beurre fondu tiède avec 125 g de sucre jusqu'à ce que ce mélange devienne blanc et fasse mousse. Puis ajoutez 3 gros œufs entiers un à un. Ne mettez le 2^e que lorsque le 1^{er} est bien amalgamé. Ajoutez à ce mélange 175 g de farine tamisée et remuez jusqu'à ce que vous obteniez une pâte bien lisse. Mettez ensuite ou 1 cuillerée à café de levure Baking Power ou 1 paquet de levure, jetez-y 40 g de raisins secs, 125 g de fruits confits coupés en petits dés et 75 g de cerises confites coupées en 2 qui auront auparavant macéré dans le rhum pendant 1 heure.

Entourez de papier sulfurisé le fond compris le moule préalablement beurré. Mettez-y la pâte et faites cuire dans un four modérément chaud pendant 1 heure environ.

Four n° 7 pendant 10 min,
puis n° 3 " 60 min

Four au 2^eme niveau à partir d'en bas pour éviter qu'il ne brûle au dessous.

T.S.V.P

Raisins secs - 50g

Cerises confites : 100g

Mandarine fruits confites : 150g

Pour 1 cake (mis au point)