

Recette de
M^{me} Rigot

L E C A K E

160 Grs de farine
125 Grs de sucre
90 Grs d'huile LESIEUR arachide
3 Oeufs
1/2 sachet de levure chimique
70 Grs de fruits confits
70 Grs de raisin de Smyrne macérés au rhum
1 pincée de sel.

125g
40g
+ 75g cerises
confites

o
o o

Dans une terrine, battez le sucre et l'huile puis ajoutez les oeufs un à un en battant 3 mn à chaque oeuf.

Ajoutez alors le sel, puis la farine tamisée à laquelle vous aurez mélangé la levure. Ajoutez enfin les fruits confits farinés.

Versez dans un moule à cake garni de papier à la paraffine huilé et avant de mettre au four, clairsemez les raisins bien égouttés sur le dessus du gâteau.

Mettez à cuire à four chaud (thermostat 7/8) 5 mn, puis fendez légèrement le dessus du cake et continuez la cuisson 35 à 40 mn à four doux (thermostat 5).

Laissez refroidir sur la grille.

-----oOoO-----