

### Cake aux fruits confits



**Ingrédients** : 125 gr de beurre, 125 gr de sucre mou , 3 œufs,, 250 gr de farine, 1/2 paquet de levure chimique, 300 gr de fruits confits, (figues, citrons confits, baies de goji, abricots secs), 3 cuillers à soupe de rhum.

Bien veiller à ce que tous les ingrédients soient à température ambiante.

Préchauffer le four à 150°C.

Mélanger la levure avec la farine à l'aide d'un fouet.

Dans un cul de poule, travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, mélanger.

Ajouter les oeufs un par un en les incorporant bien avant d'ajouter le suivant. Verser ensuite la farine tout en mélangeant bien, puis ajoutez les fruits confits et le rhum.

Verser dans un moule à cake, et enfourner. Au bout d'une demi-heure, faire une incision sur le dessus du cake.

Cuire 1h à chaleur tournante.

Pour vérifier que le gâteau est cuit, planter une lame de couteau à l'intérieur, elle doit ressortir sèche.

[www.cuisineplurielle.com](http://www.cuisineplurielle.com)  
[cuisineplurielle@hotmail.fr](mailto:cuisineplurielle@hotmail.fr)  
[Conseillère Demarle/Flexipan](#)