



Gâteaux

# Cake aux fruits confits



1h20

TEMPS TOTAL

20 min

PRÉPARATION

1h

CUISSON

0

REPOS

395

CALORIES

Ingrédients  
pour 8 personnes

## Ingrédients pour le cake

250 g **Fruits confits**  
3 unité(s) entière(s)  
**Oeuf(s) entier(s)**  
200 g **Farine**  
125 g **Sucre semoule**  
125 g **Beurre**  
2 c. à café **Levure chimique**  
1 **Sel**

## Étape 1

Préparation des fruits confits

- 1 Détailler les fruits confits en morceaux si ceux-ci sont entiers.

## Étape 2

Réalisation du cake

- 1 Préchauffer le four à 180°C (Th.6).
- 2 A l'aide du batteur, fouetter le sucre, le beurre mou et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3 Ajouter les oeufs un à un en fouettant entre chaque ajout.
- 4 Verser la farine avec la levure, mélanger avec une cuillère en bois. Le mélange doit être lisse.
- 5 Incorporer les fruits confits et mélanger.
- 6 Verser la pâte dans un moule à cake.
- 7 Mettre au four pendant 30 minutes à 180°C (Th.6) puis 30 minutes à 150°C (Th.5).
- 8 Pour vérifier la cuisson, planter une lame de couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche.

### Étape 3

#### Dressage

- 1** Sortir le cake du four, le laisser refroidir avant de le découper.
- 2** Il est important de laisser le cake refroidir afin de pouvoir le découper facilement.
- 3** Déguster tiède ou froid.