



# Gâteaux Cake aux fruits confits



1h20 20 min 1h 0 395
TEMPS TOTAL PRÉPARATION CUISSON REPOS CALORIES

## 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).
- A l'aide du batteur, fouetter le sucre, le beurre mou et une pincée de sel jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les oeufs un à un en fouettant entre chaque ajout.
- 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.
- Mettre au four pendant 30 minutes à 180°C (Th.6) puis 30 minutes à 150°C (Th.5).
- Pour vérifier la cuisson, planter une lame de couteau dans le gâteau. Elle doit ressortir sèche.

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 3

## Dressage

- 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.