

CAKE maison aux fruits confits -Maman de Claudine



Ingrédients :

- 125 g beurre
- 125g fruits confits
- raisins de Corinthe : 125g - 3 oeufs
- 125 g sucre en poudre
- 250 g farine
- levure ½ sachet
- un zeste de citron
- une pincée de sel
- facultatif : 2 cuillères à soupe de rhum ou autre alcool
- un peu de lait

Réalisation :

- Dans un saladier mettre le beurre ramolli mais non fondu.
- Mélanger le beurre ramolli avec le sucre assez longtemps jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- Ajouter les œufs battus un à un et bien remuer le tout..
- Verser la farine d'un seul coup (y mettre un peu de levure) et pétrir le tout.
- Ajouter le sel, le zeste de citron, les raisins de Corinthe lavés, les fruits confits et le rhum. Amalgamez soigneusement le tout.
- Ajouter 3 cuillerées à soupe de lait pour assouplir la pâte si elle est trop épaisse.
- Dans un moule rectangulaire, placer une feuille de papier cuisson en abattant les angles en dernier, verser la pâte dans le moule.
- Enfourner à four chaud (environ 150 degrés) en le recouvrant de papier alu ou cuisson pour que le cake monte sans dorer. Le gâteau atteint son volume normal au bout de 3/4h. Il doit ensuite commencer à brunir un peu. Au bout d'1h15min, le gâteau doit être cuit. S'en assurer en plongeant une aiguille à tricoter (instrument des années 50 !!!) ou la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche.
- Démouler le cake et le laisser refroidir.

Remarques :

Je vous souhaite bonne réussite pour la confection de ce gâteau qui a conquis toute la famille depuis quelques décennies.