Cake aux fruits confits

Ingrédients :

- 3 œufs
- 180g de sucre
- 250g de farine
- 120g de beurre
- 1 de sachet de levure chimique
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100g de raisins secs
- 100g de fruits confits
- 2 cuillères à soupe de rhum

Préparation :

- ✓ Préchauffer le four à 210°.
- ✓ Dans un bol, mettre les fruits confits et les raisins avec le rhum, recouvrir d'eau froide et laisser tremper.
- ✓ Dans un saladier travailler le beurre fondu, le sucre et le sucre vanillé au fouet, ajouter les œufs un à un et continuer de battre.
- ✓ Ajouter la farine et la levure progressivement jusqu'à obtenir une pâte lisse.
- ✓ Egoutter les fruits et les incorporer à la pâte. Bien mélanger.
- ✓ Mettez la préparation dans les petits moules.
- ✓ Enfourner pour 20minutes.
- ✓ Vérifier la cuisson à l'aide d'un couteau.
- ✓ Démouler une fois froid.