

# RECETTE DU CAKE

---

## Ingrédients

150 g farine de blé

100 g farine de châtaigne

2 œufs

125 g beurre

150 g sucre roux

1 paquet levure

sel

fruits confis trempés dans du rhum puis farinés pour qu'ils restent au milieu du cake et ne tombent pas dans le fond

## Préparation

Homogénéiser le beurre fondu et le sucre jusqu'à faire une pâte blanchâtre

Incorporer les œufs **un après l'autre**

Ajouter petit à petit la farine additionnée de la levure sans cesser de remuer

Ajouter la pincée de sel ainsi que le rhum et les fruits confis

(pour ma part je recouvre les fruits confis avec le rhum)

je fais toute ma préparation au batteur, sinon le fouet est pratique aussi, mais un peu plus long

Mettre la préparation dans un moule à cake beurré, au four à **140° pendant environ 40mn**

la cuisson est prête lorsque l'on plante un couteau dans le cake et que la pâte n'y adhère plus

c'est très facile et très vite fait et irratable pour les novices

bon appétit

MARIE FRANCE