
Cake aux fruits confits

Posté par Titine - 13-03-2009 à 11:31

Hey! T'as mis la recette du cake aux fruits confits alors je te la donne:cheer:

Pour un cake :

200g de beurre
4 oeufs
150g de cassonade
300g de farine tout usage
15cl de rhum brun
1/2 sachet de levure chimique
100g de raisins secs
250g de fruits confits

Faire tremper toute une nuit de préférence les raisins dans environ 10 cl de rhum et 5 cl d'eau

Mélanger le beurre fondu et la cassonade.
Ajouter les oeufs, la farine et la levure.
Ajouter le liquide de trempage des raisins.
Mélanger jusqu'à obtenir un appareil homogène.
Ajoutez les raisins égouttés et les fruits confits préalablement enrobés de farine.
Verser dans un moule et mettre le four en marche.
Attendre que le four atteigne les 180°C et enfourner pour 50 minutes
Laisser refroidir et démouler à froid

Ce cake est top!!!! :woohoo:

=====

Re:Cake aux fruits confits

Posté par Laure - 15-03-2009 à 20:43

rhoooo ca a l'air trop bon, promis je le fais cette semaine!!!!

=====

Re:Cake aux fruits confits

Posté par Titine - 16-03-2009 à 01:53

Tu verras il déchire tout! :P

=====

Re:Cake aux fruits confits

Posté par Laure - 19-03-2009 à 18:06

Alors j'ai fait ton cake. J'avais pas assez de fruits confits alors j'ai mis un peu de figes (20 g qui manquaient)

Verdict : J'adore ton cake, mais mon test de fige n'a pas été concluant. Donc faites son gâteau mais sans rien changer :woohoo:

Merci titine

=====

Re:Cake aux fruits confits

Posté par Titine - 27-04-2009 à 13:39

contente que ça t'ai plu!

=====

Re: Cake aux fruits confits

Posté par Laure - 16-05-2009 à 19:59

Je sais, je suis trèèès légèrement à la bourre dans la mise en ligne des recettes :blush: Bon, je suis entrain de finaliser ça avec les photos et tout et tout et ce sera en ligne aujourd'hui ou demain promis!

Et rappeler vous, PAS DE FIGUE! C'est testé et non approuvé (comme quoi j'ai pas que des bonnes idées en matières de dessert et d'improvisation:dry:)

Bizbiz Titine et passe un bon week end

Re: Cake aux fruits confits

Posté par Laure - 16-05-2009 à 20:28

et voilà, c'est en ligne !

<http://www.cuisinenligne.com/content/view/343/>
