

Cake aux fruits confits et raisins sec au cointreau

Ingrédients

175 g de beurre
175 g de sucre
4 oeufs
300 g de farine
1 sachet de levure chimique
1 pincée de sel
100 g de raisins Secs
50 g de fruits confits en macédoine
50 g d'écorce d'orange confite
10 cl de Cointreau

Préparation :

Faire macérer les raisins secs recouverts de Cointreau, la veille.

Préchauffer le four à 240°

Travailler le beurre pour le transformer en pommade, ajouter le sucre, bien travailler pour que le mélange blanchisse.

Ajouter les oeufs 1 par 1. Bien travailler l'appareil entre chaque ajout.

Mettre la farine passée au tamis, le sel, la levure.

Beurrer un moule à cake. Remplir avec la préparation, égaliser la surface.

Enfourner. Baisser le four à 180°.

Cuire 60 minutes.

<http://deliceyes.over-blog.org>