



Mini cakes aux fruits épicés



Si vous aimez les cakes aux fruits, je vous conseille ce gâteau qui contient une juste proportion de raisins secs et de pâte parfumée au quatre-épices et à la cardamome. Version mini-cake pour le goûter, ou cake entier, c'est vous qui choisissez, il suffira d'augmenter le temps de cuisson à 45 minutes dans ce dernier cas.

Ingrédients (pour 6 mini-cakes) :

- 250 g de farine
- 150 g de raisins secs
- ½ bol de thé
- 100 g de beurre
- 130 g de sucre
- 2 œufs
- 1 yaourt nature
- facultatif : 3 cuillerées à soupe de caramel au beurre salé
- quelques amandes
- 1 pointe de levure chimique
- 1 cuil à café de quatre épices (cannelle, anis vert, gingembre, muscade, girofle)
- 3-4 gousses de cardamome
- le zeste d'une orange
- 1 pincée de sel

Préparation :

Réhydrater les raisins secs dans le bol de thé chaud pendant au moins 20 minutes. Égoutter ensuite dans une passoire.

Concasser grossièrement les amandes en les pilant dans un mortier. Faire de même avec les graines de cardamome

Préchauffer le four th. 6 (180°C).

Fouetter le beurre mou avec le sucre, le zeste d'orange et les épices jusqu'à obtenir un mélange blanchi mousseux. Ajouter les œufs et battre encore jusqu'à ce que le mélange blanchisse et que l'ensemble soit homogène. Incorporer le yaourt, le caramel, la farine, la levure et le sel. Incorporer les raisins et les amandes à la pâte.

Verser la préparation dans les moules à mini cakes en silicone pour faciliter le démoulage.

Enfourner et laisser cuire environ 20 minutes environ. Vérifier la cuisson avec une pique en bois au cœur du cake, cette dernière doit ressortir propre.

A déguster tiède ou froid.

Le 21 Janvier 2010 – Par Gaëlle – Cuisine et dépendances

Lien : <http://gainthekitchen.canalblog.com/archives/2010/01/21/16557001.html>