

Cake aux fruits confits et pépites de chocolat

Ingrédients :

- 230g de farine pour gâteaux
- 100g de fruits confits
- 50g de pépites de chocolat
- 1 bouchon de rhum
- 150g de sucre glace
- 4 oeufs
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 150g de beurre

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Faire tremper les fruits confits dans le rhum.
3. Faire fondre le beurre dans une casserole à feu doux et laisser refroidir.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre et l'arôme vanille puis bien mélanger.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Ajouter le beurre avec les fruits confits et les pépites de chocolat puis bien mélanger.
7. Verser la pâte dans le moule et lisser avec une spatule puis mettre au four 1h15.
8. Laisser refroidir puis démouler et saupoudrer de sucre glace.

