

CAKE AU MINCEMEAT

Préparation : 10 min

Cuisson : 1 h



150 g de beurre mou

150 g de sucre

2 œufs

225 g de farine (voire 250 g)

1 sachet de levure chimique

1 bocal de Mincemeat (400 g)

± 50 g de raisins secs

Préchauffer le four à 160°C.

Beurrer un moule à cake GM puis le mettre au frais.

Dans un grand bol, mélanger le beurre et le sucre, jusqu'à obtention d'un mélange crémeux.

Ajouter les œufs et mélanger puis ajouter la farine et la levure, le Mincemeat et bien mélanger.

Verser dans le moule, lisser la surface et enfourner pour 1 heure environ.

Le gâteau doit être ferme au toucher et les bords doivent se détacher de la paroi du moule.