

## Cake aux raisins et aux fruits confits

250 g de farine fermentante, 125 g de beurre ou de margarine, 175 g de sucre, 3 œufs, une boîte de crème de lait, une poignée de raisins secs, une poignée de fruits confits.

Couper le beurre en petits morceaux.

Mélanger alors tous les ingrédients, excepté les raisins et les fruits confits. Dès que le tout forme une pâte molle (les morceaux de beurre ne doivent pas être complètement fondus), rouler les raisins et les fruits confits dans un peu de farine avant de les mélanger à la pâte.

Beurrer un moule à cake et y verser la pâte. Laisser cuire dans un four chaud pendant 10 minutes; diminuer alors la chaleur et laisser continuer la cuisson dans un four moyen pendant 45 minutes encore.

Lorsque le cake est cuit (on peut le contrôler en piquant avec un couteau fin dans le cake : si le couteau ne porte aucune trace de pâte, le cake est cuit à point), démouler et laisser refroidir. Découper le cake en tranches et servir.



Clic sur l'image pour l'agrandir

Retour : cliquez sur « Page précédente » de votre navigateur

Recette proposée par



[Toque Blanche - Logiciel](#)

La plupart des recettes proviennent d'une collection personnelle des années 1950 aux années 1990 de magazines féminins d'éditeurs français et belges; les photos accompagnant certaines recettes ont la même source.