

## *Cake aux Fruits Confits*

**Nombre de personnes: 10**

**Temps de préparation: 1 h 15 min**

### Ingrédients:

- BEURRE	125g (t° ambiante - mou)
- SUCRE SEMOULE	125g
- OEUF(S)	3
- FARINE	200g
- BAKING POWDER (FERMENT)	1/2 sachet
- SEL	1 pincée
- FRUITS CONFITS	150g
- RAISINS SECS	50g
- AMANDES HACHÉES	100g
- AMARETTO	1/2 verre (ou autre: Kirsch)
- LAIT	10 cl

### Recette:

- La veille, faites tremper les fruits confits coupés en dés avec les raisins secs dans l'alcool choisi (ici Amaretto).
- Préchauffez le four à 190°C.
- Battez le beurre et le sucre (au robot) pendant 5 minutes. Il faut que le mélange soit blanc et mousseux.
- Ajoutez les œufs 1 par 1 en continuant à battre.
- Incorporez les amandes et continuez à battre.
- Tamisez la farine, le sel et la levure.
- Ajoutez au mélange précédent à l'aide d'une spatule ainsi que le lait.
- Placez au frigo pour 10 minutes.
- Egouttez les fruits confits et les raisins marinés dans l'alcool.
- Incorporez-les à la pâte.
- Chemisez un moule à cake avec du papier sulfurisé.
- Versez la pâte dans le moule.
- Enfournez pour 40 à 50 minutes.
- Démoulez et dégustez.

### Remarque:

+ Une nuit pour marinade des fruits confits et les raisins secs.

