

## CAKE de Lili Tranguilian

- Thermostat : 5
- Minuterie : 70 mm

Pour un moule à cake de 22 à 25 cm de long :

- 250 g de farine
- 150 g de fruits confits
- ~~160~~ 150 g de raisins secs
- 150 g de sucre
- 100 g de beurre
- 2 oeufs
- 1 cuillerée à soupe de levure
- 2 dl de rhum
- 1 cuillerée à café de sel

Avec du papier sulfurisé et beurré, tapisser un moule à cake en faisant dépasser le papier du bord du moule de 5 à 6 cm.

Couper les fruits en morceaux, les mettre à macérer ~~toute la nuit~~ dans le rhum avec les raisins.

Battre la farine avec la levure et le sel.

Dans une terrine, travailler le beurre, le sucre et les oeufs jusqu'à ce que le mélange soit bien lisse et homogène.

Incorporer le mélange farine, levure, sel. Ajouter les fruits confits et le rhum. Verser la préparation dans le moule en veillant à ne pas mettre de la pâte sur le moule.

Enfourner le moule sur la grille placée au dernier échelon pendant 70 minutes.

Démouler et laisser refroidir sur une grille.

Si le gâteau dore trop vite, placer dès que la croûte est formée, un morceau de papier d'aluminium entre le gâteau et les résistances, le côté mat vers le cake.

-----