

CAKE AUX FRUITS SECS ET FRUITS CONFITS

- 100 g. de sucre en poudre
- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 cuillère à café de cannelle
- 75 g. de farine
- 450 à 500g environ de fruits divers : tout ce qu'on aime (amandes entières, noix en $\frac{1}{2}$ cerneaux, figues, dates dénoyautées, orange confite, cerises confites, pistaches, pignons de pin, gingembre confit, abricots séchés...) -

Exemple : 100 g. amandes, 100 g. figues, 100 g. dattes, 100 g. écorce d'orange confite, 70 g. cerises confites

- ➔ Mélanger le sucre, les œufs et la cannelle pour obtenir un mélange bien homogène
- ➔ Ajouter la farine tamisée
- ➔ Incorporer les fruits coupés en gros morceaux
- ➔ Remplir un moule à cake beurré et fariné
- ➔ Mettre au four 1h30 à 150°
- ➔ Laisser $\frac{1}{4}$ h dans le four éteint
- ➔ Démouler tiède