

## CAKE POUR 6 à 8 PERSONNES

### FOURNITURES:

150g de raisins et fruits confits à tremper (24 h) dans du rhum

150g de beurre ou margarine

200g de sucre en poudre

4 oeufs

300g de farine

1 paquet de levure

1 paquet de sucre vanillé

Ramollir en pommade le beurre , ajouter doucement le sucre fin, 1 par 1 les oeufs bien mélanger.

Préparer à part 300g de farine + levure+ sucre vanillé+ raisins et fruits confits égouttés.

Mélanger au beurre et aux oeufs, y ajouter le rhum qui à servi aux raisins.

Bien mélanger.

Beurrer un moule a cake, vider la pâte, faire remonter la pâte sur les bords du moule.

Fendre au milieu, mettre reposer au frais.

Préchauffer le four 180° (thermostat 6) faire cuire 1h15.