

Cake aux fruits confits

Ingrédients :

- 200g de farine pour gâteaux
- 4 oeufs
- 100g de sucre glace
- 100g d'huile
- 100g de lait
- 1 cuillère à café d'arôme vanille
- 150g de fruits confits
- 1 bouchon de rhum

1. Préchauffer le four à 150°.
2. Dans un bol, faire tremper les fruits confits dans le rhum.
3. Dans un autre bol, mélanger l'huile avec le lait et l'arôme.
4. Dans un saladier, battre les oeufs avec le sucre.
5. Ajouter la farine et bien mélanger.
6. Ajouter le mélange huile/lait/arôme et bien mélanger.
7. Ajouter les fruits confits et bien mélanger.
8. Verser la pâte dans le moule et faire cuire au four environ 1h.

