

Cake

(d'Huguette)

Ingrédients :

*beurre 120 g
sucre fin 120 g
deux œufs
farine 230 g
fruits confits : 50 g
raisins de Corinthe : 125 g
un paquet de levure Alsacienne
Rhum*



*Faire tremper les raisins dans un peu d'eau.
Battez dans une terrine le beurre préalablement ramolli et le sucre en poudre, puis les œufs, la farine et la levure. Incorporez les fruits confits puis les raisins après les avoir essorés et mélangés à un peu de farine. Ajoutez toujours en remuant une cuillerée à soupe de rhum.*

Beurrez un moule garni d'une feuille d'aluminium, versez-y la pâte. Cuire une heure à feu pas trop chaud, et démoulez à froid. Disposez sur le cake des cerises confites rouges ou vertes.