

Cette recette de cake est une
Recette de famille -

Marque
Francine

↑ il vous faudra: 250 gr de farine avec levure,
incorporée, si non, une farine normale + $\frac{1}{2}$ pt de levure
Alsa - 125 gr de beurre, ramolli en pommade -
125 gr de sucres en poudre + 1 pt de sucres vanillé et 3 œufs
50 gr de fruits confits - 100 gr de raisins secs, sans les
trempés au rhum, (ils retomberaient au fond du moule)
des fruits confits (cerises) 100 gr environ - 2 C. à Soupe
de rhum et une pinçée de sel, une raffure de zeste
d'oranges (1 pointe de couteau environ.)

Voici la façon de procéder pour
bien le réussir -

Préchauffez le four d'avant, thermostat 4 (900) ⁽²⁵⁰⁾
Dans un saladier travailler le beurre, le sucres, le sucres
vanillé + la pinçée de sel; bien mélanger. Ajoutez les 3 œufs
à ce moment là, 1 par 1 c'est très important.

Rajoutez alors la farine, le rhum, le zeste d'orange -

↓ (si votre farine n'a pas la levure incorporée
c'est à ce moment qu'il faudra l'y mettre) -

En dernier les fruits confits et les raisins -

Bien travailler la pâte - Verser dans un moule largement
beurré et fariné.

Mettre au four toujours thermostat 4, pendant $\frac{1}{2}$ d'h -
Puis diminuer la chaleur, thermostat 4 - 5 -

Il faut compter 1 heure de cuisson environ - Surveiller
Démoulez le cake dès qu'il sera refroidi -

Réussite assurée - Bien amicalement
M^{me} Francine