Cake multi-frutti

Recette de V-ZUG SA



Préparation	30 min
Temps de cuisson	1 h 15 min
Appareil	Combair SE à partir de 2015

Préparation

200 g de beurre, mou

180 g de sucre de canne

1 pincée de sel

4 œufs

1 orange, non traitée, jus et zeste

200 g de farine fleur

2 cc de poudre à lever

50 g de canneberges, séchées

100 g d'abricots, séchés

100 g d'amandes, allumettes

Tapisser le moule à cake de papier sulfurisé ou le beurrer.

Couper les abricots en lamelles.

(Pré)chauffer l'enceinte de cuisson à 160 °C avec Air chaud

Battre le beurre, le sucre de canne et le sel jusqu'à obtention d'une préparation aérée. Ajouter les œufs et continuer de battre la préparation jusqu'à ce qu'elle ait une consistance crémeuse. Ajouter le jus et le zeste de l'orange.

Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer à la préparation en mélangeant. Ajouter les fruits secs et les amandes allumettes, les incorporer à la pâte.

Verser la pâte dans le moule préparé. Enfourner le moule à cake sur la grille dans l'espace de cuisson préchauffé. Cuire.

Enfourner le mets à cuire

Air chaud 160 °C pendant 1 h 15 min

Laisser refroidir légèrement le cake, le démouler puis le laisser refroidir complètement.

Accessoires

Grille

Moule à cake, longueur 25-28 cm

Informations complémentaires

Créée le	11.12.2019