

Recettes

{{ splat | term }}

Toutes les
recettes

Cake aux fruits confits



Imprimer



Commenter

Préparation: **15 min**

Ingrédients

Pour 6 à 8 personnes

- 125g de sucre coco
- 6 cuillères à soupe d'huile de tournesol
- 100g de farine de châtaigne
- 100g de farine de riz
- 3 œufs
- 100g de fruits confits
- 100g de raisins secs
- 1 cuillère à soupe de rhum

- 1 cuillère à soupe de bicarbonate
- 1 cuillère à soupe de vinaigre
- 1 pincée de sel

1. Portez 1/3 d'eau à bouillir dans la cuve du Vitaliseur
2. Mettez à tremper les fruits confits et raisins secs avec le rhum
3. Dans un saladier, mélangez le sucre et l'huile.
4. Rajoutez les œufs, et mélangez vigoureusement entre chaque.
5. Incorporez-y rapidement sans trop travailler la pâte : farine, bicarbonate, vinaigre, pincée de sel, rhum, raisins et fruits confits.
6. Tapissez de papier sulfurisé l'intérieur du moule et versez la pâte.
7. Placez le moule sur le tamis du Vitaliseur et faites cuire 50 mn

Recette de Florence de l'équipe du Vitaliseur !

Ses Astuces:

Il est possible de rajouter de la fécule de pomme de terre et de réduire ainsi la quantité de farine de riz.

Vous pouvez également diminuer la quantité de sucre coco et compléter par du miel.

Vous allez aussi aimer ...

Pesto d'orties sauvages

Pavés de bœuf aux échalotes

[Cabillaud aux pleurotes](#)

[Boulettes de sarrasin et tagliatelles de carotte](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[+33 \(4\) 94 01 22 61](#)

[Mon compte](#)

[Recettes](#)

[Notre histoire](#)

[Contact](#)

[CGV](#)

[Newsletter](#)

[Facebook](#)

[Pinterest](#)

[Instagram](#)