CAKE AUX RAISINS, ABRICOTS SECS ET ZESTE D'ORANGE



RÉALISATION DU CAKE AUX RAISINS SECS, ABRICOTS ET ZESTE D'ORANGE

Recette du **cake aux raisins secs**, aux abricots secs et aux fines lamelles de zeste d'orange. Un **cake** riche parfait pour les goûters d'hiver. Une **recette de cake** facile à faire.

CAKE RAISINS SECS, ABRICOTS ET ZESTE D'ORANGE : LES INGRÉDIENTS

100 g de raisin 100 g d'abricots secs 2 oranges non traitées 150 g de beurre mou 130 g de sucre en poudre 10 cl de crème fraîche 3 œufs 300 g de farine 1 pincée de sel 1 paquet de levure 3 cuillers de rhume 1 grand bol 1 petit bol 1 cuiller en bois 1 moule à cake De l'eau chaude

CAKE RAISINS SECS, ABRICOTS ET ZESTE D'ORANGE : LES ÉTAPES DE LA RECETTE

Couper les abricots secs en lamelles. Laver et brosser les oranges. Eplucher l'orange avec un couteau économe et couper l'écorce d'orange en fines lamelles. Mettre les abricots, les raisins et le zeste d'orange dans un bol. Ajouter le rhum et compléter avec de l'eau juqu'à ce que tous les fruits soient recouverts. Faire chauffer 1 à 2 minutes au micro ondes Faire fondre le beurre au micro onde pendant 40 secondes. Verser la farine, le sucre, le beurre, la crème fraîche, la levure et le sel dans un grand bol et mélanger. Ajouter les œufs un par un au mélange et tourner pour obtenir un mélange homogène. Ajouter les raisins secs, les abricots secs et les lamelles de zeste d'orange à la pâte et mélanger. Beurrer le moule. Verser le mélange dans le moule à cake. Faire préchauffer le four à 180 d° et mettre le cake à cuire pendant 45 mn à 1 heure 15. Planter la pointe d'un couteau au centre du gâteau pour voir s'il est assez cuit. Si la lame du couteau ressort propre, le cake est cuit. Démouler le cake et attendre qu'il refroidisse un peu avant de le couper.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix
à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr