



<http://cuisine-plaisirs.wifeo.com/>

## . Ca[ke]nnelés aux fruits confits .



*Ingrédients pour 6 personnes : (la base d'un cake)*

- 1 boîte de fruits confits
- 1/3 de sachet levure
- 150 g de sucre en poudre
- 160 g de farine
- 170 g de beurre
- 2 c.a.s d'arôme vanille
- 3 gros oeufs
- Lamelles d'oranges confites

- Enrober les fruits confits de farine. Préchauffer le four à 180°C thermostat 6
- Dans un saladier fouetter les oeufs et le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- Ajouter en pluie la farine avec la levure, rajouter de la fleur d'oranger pour parfumer.
- Faire fondre le beurre et incorporer au mélange. Rajouter les fruits confits, mélanger longuement
- Laisser reposer au frigo 30 minutes, puis verser dans des moules à cannelés
- Cuisson 45 minutes thermostat 6, faire différentes fournées en prenant garde à la température du four

*Astuce : Pour que les fruits confits ne redescendent pas au bas du cake, les enrober de farine avant de les incorporer à la pâte, et laisser la préparation quelques temps au frigo*