



Mini-Cakes

Pour 12 petits cakes

Préparation : 30 minutes

Cuisson : 25 minutes

Ingrédients :

165 g de beurre

125 g de sucre en poudre

3 œufs

250 g de farine

1/2 sachet de levure chimique

125 g de fruits confits

125 g de raisins secs

1 verre à liqueur de rhum

12 cerises confites

12 moules à darioles de 6 cm de diamètre

Préchauffer le four (thermostat 7 à 200°C).

Beurrer les petits moules, chemiser le bord de chacun avec une bande de papier sulfurisé qui dépassera un peu en hauteur. On peut aussi utiliser des caissettes de papier de dimensions convenables.

Couper les fruits en morceaux, laver les raisins et faire macérer ses fruits dans le rhum.

Dans une petite casserole, réduire le beurre en crème sans le fondre, puis dans un saladier, ajouter le sucre. Mélanger longuement.

Ajouter ensuite, un par un, les 3 œufs entiers puis incorporer la farine et la levure. Insérer enfin les fruits et leur sirop de macération.

Répartir la pâte dans les moules jusqu'aux 3/4 de leur hauteur.

Faire cuire à four moyen pendant 25 minutes environ.

Démouler. Couper la bordure de papier en dents de scie avec la pointe des ciseaux ou retirer le papier et, décorer chaque cake avec une cerise confite.