

# Cake aux fruits confits (recette Thermomix)

Un beau cake comme dans notre enfance pour une journée ensoleillée ou un bon goûter de la rentrée.. Surtout choisissez des fruits confits de qualité!



Cake aux fruits confits (recette Thermomix)

Et si vous habitez en Belgique, contactez-moi à l'adresse mail suivante pour assister à une démonstration gratuite du tout nouveau Thermomix, le TM6:

**[gourmantissimes@gmail.com](mailto:gourmantissimes@gmail.com)**

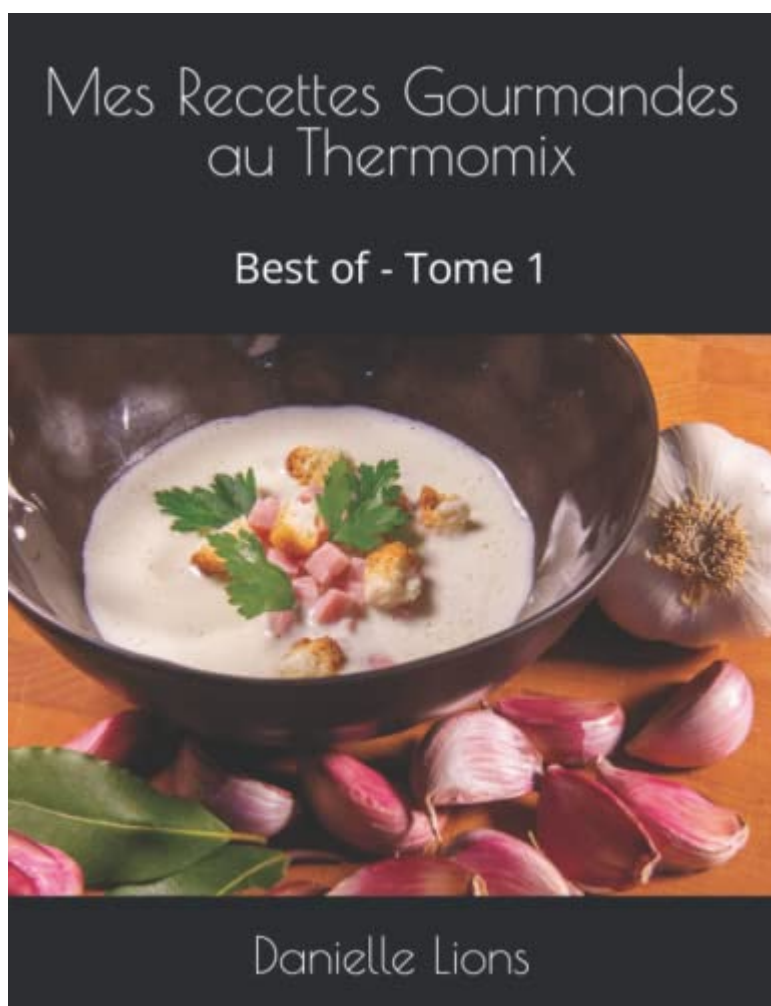
Je me ferai un plaisir de vous proposer cette démonstration en toute convivialité dans ma cuisine ou chez vous ou même en live par What'sApp. Nous réaliserons tout un repas que vous dégusterez par la suite. Il comprendra la réalisation d'un bon

pain tout chaud, une entrée, un plat et un merveilleux dessert...et vous y apprendrez plein d'astuces culinaires!

Pour connaître les prochaines dates de démonstration cliquez [ici](#).

Vous désirez concocter d'autres recettes gourmandes au Thermomix? Mon dernier livre « Mes recettes gourmandes au Thermomix » vient de paraître. J'ai voulu avec ce livre, vous proposer un recueil de mes meilleures recettes au Thermomix et en particulier des « plats all in one » sains et goûteux, réalisable en 30 à 40 mn, pour la plupart sans autre mode de cuisson que votre Thermomix et surtout sans avoir le nez dans vos casseroles! Ce livre permet de réaliser sans stress 100 recettes gourmandes dont 40 plats ou menus all in one.

Pour le commander cliquez sur la photo ci-dessous



**Temps de préparation: 5 minutes**

**Temps de cuisson: 45 minutes**

**Difficulté: facile**

## **Ingrédients**

- 220 g de farine tamisée
- 200 g de sucre semoule
- une cuillerée à café d'extrait de vanille
- 125 g de beurre mou
- 3 œufs entiers
- 1/2 sachet de levure chimique
- 130 g de fruits confits coupés en morceaux

## **Préparation**

- Coupez les fruits confits en morceaux et mélangez-les avec une cuillerée à soupe de farine. Cela leur évite de se retrouver au fond du cake en fin de cuisson.



Coupez les fruits confits en morceaux et farinez-les

- Versez le sucre dans le bol et mixez 15 sec/vitesse 10. Vous obtenez du sucre glace. Rabattez les projections sur les parois du bol à l'aide de la spatule.
- Ajoutez le beurre ramolli et l'extrait de vanille au sucre glace et mixez 20 s/vit 3.
- Tamisez la farine en y ajoutant la levure chimique.
- Versez 1/3 de la farine dans le bol et ajoutez-y un œuf. Mixez 20 s/vit 3. Ajoutez le deuxième tiers de farine et le deuxième œuf. Mixez 20 s/vit 3. Puis ajoutez le restant de la farine et le dernier œuf et mixez 20 s/vit 3.
- Ajoutez alors les fruits confits et mélangez en mode sens inverse pendant 30 secondes.
- Versez la pâte dans votre moule (préalablement beurré si vous n'utilisez pas de moule antiadhésif).
- Enfournez à 160° pendant 45 minutes à 50 minutes: le cake est prêt quand vous y enfoncez une lame et qu'elle ressort « propre ».





## Cake aux fruits confits (recette Thermomix)