

# CAKE DE FETE

Coût



Difficulté



Durée



## **INGREDIENTS (pour 10 personnes)**

- 3 œufs
- 200 gr de farine Type 80
- 100gr de farine de châtaigne
- 100 gr de Xylitol ou sucre de Bouleau
- 150 gr de margarine aux Oméga 3
- 1 sachet de levure chimique
- Arômes et oléagineux selon les goûts
- Dans la recette du jour ont été utilisés : du rhum et de la vanille (2 c à s de chaque) et des Noix, noisettes et oranges confites du commerce en cubes

## **DEROULE DE LA RECETTE**

Préchauffer le four à 150° (Thermostat 5).

Dans un saladier, mettre le sucre et incorporer les 3 œufs un à un. Faire fondre doucement la margarine et l'ajouter à la préparation. Mettre ensuite par petites quantités la farine puis la levure chimique tamisée. Aromatiser avec le rhum, la vanille ou tout autre parfum (ex : Grand Manier, fleur d'oranger ...) et ajouter les noix, noisettes et oranges confites (autres : pistaches, raisins secs macérés dans le rhum, fruits confits, pépites de chocolat noir...). Bien mélanger pour obtenir une pâte homogène. Badigeonner le fond et les bords du moule avec le restant de margarine fondue. Enfournier le cake durant 1 heure. Vérifier la cuisson en enfonçant la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Démouler

Bonne dégustation