

Cake Fruits léger



Calle Cuisine

Type : Dessert plaisir léger

Difficulté : Facile

Durée : attente : 10 min. + 40 min de cuisson

Ingrédients : pour un moule à cake

1 yaourt (se servir du pot comme mesure)

3 pots de farine soit env.250g (1 pot de farine et 2 pots de maïzena = plus léger)

1 sachet de levure chimique

½ pot d'huile soit env.45g

1 sachet de sucre vanillé

3 œufs

Fruits confits (ou frais) et bigarreaux

Préparation :

- ✓ Mélanger le yaourt et le sucre vanillé (garder le pot du yaourt comme mesure)... (TM31 : vitesse 2-3 pendant 50 sec.)
- ✓ Ajouter les œufs (pour plus de légèreté mettre 2 œufs entiers et 3 blancs en neige à la fin...) et mélanger (TM31 : vitesse 2-3 pendant 30 sec.)
- ✓ Ajouter peu à peu la farine, la maïzena et la levure... (TM31 : avec le fouet vitesse 4 jusqu'à obtention d'une pâte lisse) et bien mélanger afin d'obtenir une belle pâte lisse.
- ✓ Ajouter l'huile et mélanger encore.
- ✓ Pour plus de légèreté incorporer délicatement (env.) 3 blancs d'œufs montés en neige.
- ✓ Ajouter les fruits confits préalablement passés dans la farine (pour éviter qu'ils ne restent au fond du cake) à la pâte.
- ✓ Faire cuire à four tiède 180° (th.4) pendant environ 40 min. dans un moule en silicone ou préalablement recouvert de papier sulfurisé.

Pour le respect de mes recettes merci de ne pas les publier sous votre pseudo.

<http://caliecuisine.canalblog.com>.