


# Cake de Noël aux fruits confits

Un délicieux cake à l'allure british, aux fruits moelleux et confits et recouvert d'un glaçage au chocolat.

environ 10 - 12 parts

 Débutant

 up to 40 Min.



## Ingrédients:

### Matériel:

1 moule à cake de 25 x 11 cm

### Pour la pâte:

100 gr. de noisettes entières

100 gr. de dés d'écorces de citrons confits

100 gr. de figues séchées

2 oeufs

100 gr. de sucre

1 sachet de Sucre Vanillé

Dr.Oetker

rhum

1 gr. de cannelle moulue

200 gr. de raisins secs

50 gr. d' éclats d'amandes

100 gr. de farine de blé

40 gr. de fécule de maïs

1 c. à c. rase de Levure Chimique

Dr.Oetker

### Pour le glaçage:

100 gr. de chocolat noir

1 c. à s. d' huile

- 1 Beurrez et farinez le moule à cake. Préchauffez le four.

**Four électrique : 180 °C**

**Four à chaleur tournante : 160 °C**

- 2 Hachez grossièrement les noisettes. Coupez les figues en petits morceaux.
- 3 Dans un récipient, battez les œufs en mousse au batteur électrique et à vitesse rapide. Blanchissez les œufs en ajoutant successivement le sucre et le sucre vanillé, jusqu'à obtention d'une masse crémeuse.
- 4 Ajoutez le rhum et la cannelle. Incorporez ensuite les noisettes concassées, les dés de citron confit, les figues, les raisins secs et les amandes.
- 5 Mélangez la farine avec la levure et la fécule. Incorporez à la préparation en travaillant à vitesse moyenne.



- ⑥ Versez la pâte dans le moule. Placez au four et faites cuire :

**Position de la grille : Bas**

- ⑦ Retirez du four et laissez reposer 10 min. Démoulez puis laissez refroidir complètement sur une grille.
- ⑧ Faites fondre le chocolat avec l'huile dans une petite casserole placée au bain-marie et à feu doux. Nappez généreusement le cake avec le glaçage.

