

Le cake

Le matériel



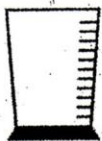
un saladier



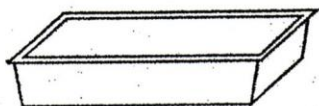
un fouet



un couteau

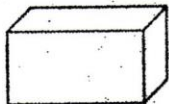


un verre gradué



un moule à cake

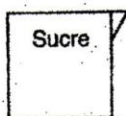
Les ingrédients



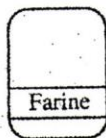
de 125g
beurre



3 œufs



150 g
de sucre



250 g
de farine



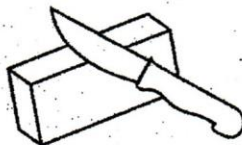
un sachet
de levure



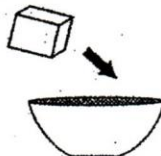
un grand
verre
de fruits
confits

Le cake

(0)



Coupe la
demi-livre
de beurre en deux



Ramollis le
beurre dans
le saladier



Verse 150 g
de sucre dans
le saladier
et mélange



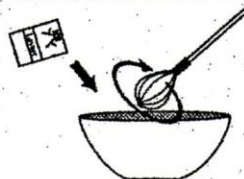
Casse 3 œufs
dans le saladier



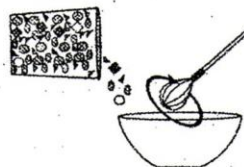
Mélange bien



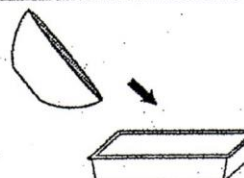
Verse 250 g de
farine dans le
saladier
et mélange



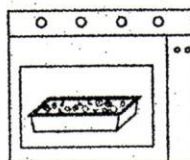
Ajoute la levure
dans le saladier
et mélange



Mets les fruits
confits dans le
saladier
et mélange



Verse la pâte
dans le moule *beurré*



Fais cuire le cake (th.7)
pendant 50 minutes.
C'est prêt !