

# Cake de Mamou

## Ingrédients

**4 œufs**

**170 g** de sucre en poudre

**330 g** de farine

**250 g** de beurre

**150 g** de raisins secs

**200 g** de fruits confits

**6 cl** de rhum (2 verres à liqueur)

**9 g** de levure chimique ( $\frac{3}{4}$  de sachet)

## Préparation

Rincer rapidement les raisins secs à l'eau chaude

Faire macérer les fruits confits coupés en dés et les raisins secs dans le rhum

Incorporez le sucre dans le beurre pommade avec une pincée de sel

Ajouter les œufs entiers l'un après l'autre

Ajouter la farine en une seule fois

Ajouter les fruits confits, les raisins secs, le rhum et la levure

Faire cuire dans un moule à cake 10 minutes à thermostat 7

Recouvrir d'un film d'aluminium et continuer la cuisson au minimum 45 minutes à thermostat 4.

Vérifier la cuisson au cœur avec un couteau qui doit ressortir sec.

