

Mini cakes légers aux fruits confits



Pour 6 mini cakes ou un grand cake

Préparation : 15 minutes

Cuisson : 20 minutes

- 3 blancs d'œufs
- 50 g de sucre
- 75 g de farine avec levure incorporée
- 15 g de poudre d'amandes
- 80 g de beurre fondu
- 100 g de fruits confits (macédoine)
- 1 c à café de farine
- 1 c à dessert de kirsch (facultatif)
- 9 cerises confites (facultatif)

Préchauffez le four à 180° C.

Dans un saladier, mélangez le beurre fondu avec le sucre à l'aide d'un fouet. Ajoutez la farine, puis la poudre d'amandes. La préparation devient alors difficile à mélanger, remplacez le fouet par une spatule. Incorporez la moitié des blancs d'œufs et mélangez de nouveau à l'aide d'un fouet.

Battez le reste des blancs d'œufs en neige. Incorporez-les délicatement dans la préparation précédente.

Ajoutez les fruits confit que vous aurez préalablement mélangé avec une cuillère à café de farine.

Répartissez la pâte dans les empreintes d'un moule à mini cakes ou un grand moule (pensez à beurrer le moule si celui-ci n'est pas en silicone).

Disposez les cerises confites sur le dessus de la pâte.

Glissez au four pour 18 minutes (à 160° C pour moi). Pour un grand cake il faudra prévoir 30 minutes voire un peu plus.

Attendez 10 à 15 minutes avant de démouler.

Laissez refroidir sur une grille.