

# MINI CAKES AUX FRUITS CONFITS

*Dimanche 01 Mars 2020*

*Pour la pause 16h :*

***Mini cakes aux fruits confits : 12 mini cakes***

***et 4sp vert ☐***

***-3 spl bleu☐***

***-3spv violet ☐***

***par part***

*-160 g de farine*

*-1 sachet de levure alsacienne*

*-3 œufs moyens \**

*-50 g de beurre à 41 %*

*-100 g de compote de pommes maison sans sucre ajouté\**

*-70 g de fruits confits*

*-30 g de sugarly (sucralose)*

*-2 cuillères à soupe de rhum*

*Faire macérer pendant 30 minutes à 1 heure les fruits confits coupés en petits morceaux dans le rhum*

*Préchauffer le four 180° (th 6)*

*Mélanger la farine avec la levure*

*Rajouter les œufs, la compote, le beurre fondu et le sugarly toujours en fouettant jusqu'à obtenir une pâte lisse*

*Incorporer les fruits confits et le rhum. Bien mélanger*

*Remplir 10 petits moules en silicone posés sur une plaque*

*et enfourner une vingtaine de minutes*



*Sortir du four, laisser un peu tiédir puis démouler*





*À déguster tiède ou froid*

*Ces mini cakes se congèlent très bien*

*Les moules en silicone mesurent 6 cm de long*

*Pour le goûter : thé à la menthe sans sucre (0sp)*

*-10 g de cerneaux de noix (2sp vert bleu violet ☐☐☐)*

*-1 mini cake aux fruits confits (4sp vert ☐*

*-3spl bleu☐*

*-3spv violet☐). Total : 6sp vert*

*☐ -5spl*

*bleu☐ -5spv*

*violet☐*

*Très bon dimanche à toutes et tous*

***Lilou3158 : blog cuisine contrôlée by lilou light.fr***

***Tous droits réservés***