

le cake de Ginette Mathiot



166. — Cake.

Préparation : 20 mn. Cuisson : 1 h.

300 g de farine. 250 g de sucre. 200 g de beurre. Zeste de citron râpé. Sel. 100 g de fruits confits. 50 g de raisins de Smyrne. 50 g de raisins de Corinthe. 3 œufs. 10 g de levure alsacienne. + 99 cl de RHUM

Travailler le beurre en crème, ajouter le sucre, le sel, les œufs entiers, l'un après l'autre, la farine et les fruits hachés. Beurrer et chemiser un moule à cake. Ajouter au dernier moment 10 g de levure alsacienne.

Cuire à four moyen, puis chaud pendant 1 heure.

167. — Cake au rhum.

Préparation : 25 mn. Cuisson : 50 mn.

250 g de farine. 165 g de beurre. 125 g de sucre. 3 œufs. 35 g de fruits confits. 50 g de raisins de Smyrne. 50 g de raisins de Corinthe. 2 cl de rhum. 1 pincée de sel. 8 g de levure alsacienne.

124

LES BISCUITS

→ cuisson four chaud au moule
30 min 180° → au bain de vapeur
puis 40 min 150° couvrir de papier