

Les petits cakes au rhum de Patrice

RV balade à La Singerie - Courgenay le 03/08/2015



Ingrédients pour 24 petits cakes :

- . 250 g de farine
- . 165 g de beurre
- . 125 g de sucre
- . 3 œufs
- . 10 g de levure
- . 100 g de raisins secs
- . rhum

Étapes de préparation :

- Mettre à macérer les raisins dans le rhum.
- Mélanger farine et levure, faire un puits.
- Après avoir fait ramollir ou fondre le beurre, le mêler au sucre en remuant dans le puits ménagé, ajouter les œufs battus, puis les raisins et le rhum, travailler le tout au batteur.
- Disposer dans des moules. Cuire environ 20 mn à thermostat 6, surveiller la cuisson, les cakes doivent être légèrement dorés.
- Faire refroidir sur une grille.