Petits cakes aux fruits confits

Il vous faut

### 50 g de farine

### 4 g de levure chimique

### 100 g de sucre en poudre

### 3 œufs

### 10 cl d'huile d'arachide

### 12 cl de lait

### 100 g de fruits confits mélangés

Préchauffez le four à 180°C (th.6). Beurrez et farinez 6 petits moules à cake. Tamisez la farine avec la levure.

Dans un saladier, mélangez la farine tamisée avec le sucre. Faites un puits au centre, cassez-y les œufs, puis, à l'aide d'un fouet, incorporez-les doucement. Lorsqu'ils sont bien mélangés, versez doucement l'huile, puis finissez avec le lait. Mélangez énergiquement pour obtenir une pâte lisse et homogène, en remuant toujours dans le même sens.

Coupez les fruits confits en petits dés et ajoutez-les à la pâte. Versez la préparation dans les moules, jusqu'aux trois quarts de la hauteur. Mettez au four et laissez cuire pendant environ 30 min (le temps de la cuisson peut varier selon votre four mais aussi selon la forme et la dimension des moules utilisés).

Vérifiez la cuisson en piquant la pointe d'un couteau au centre d'un cake : elle doit ressortir sèche. Démoulez les cakes et laissez-les refroidir sur une grille.

Bon appétit !