



Cake aux Fruits

- Les ingrédients en italique sont facultatifs
- cac = cuillère à café = 5 ml, cas = cuillère à soupe = 15 ml

Pour un cake de 1000/1100 gr

Temps de préparation : 5 minutes

Temps de cuisson : 30 ou 45 mn à 180°



Ingrédients :

- 790 gr de pâte à Génoise Nature ([voir recette sur le site](#))
- 2 cas de vanille liquide
- 300 gr de fruits émincés (par exemple 2 pommes)
 - ou environ 200 gr de fruits confits en dés

Préparation :

1. Réaliser la pâte à génoise nature et y inclure la vanille liquide et les fruits émincés ou en dés
2. Verser la pâte dans un moule à cake ou un moule à gâteau de 20/22 cm
3. Enfourner 45 mn (si moule à cake) ou 30 mn (si moule à gâteau) à 180°
4. Laisser refroidir 20 minutes minimum puis démouler