

IRISH PORTER CAKE

Un cake moelleux à la Guinness pour la St Patrick!

Pour 6 personnes

Temps de préparation : 15 min

Temps de cuisson : 1h 30 min

INGRÉDIENTS

- 225 g beurre
- 175 g sucre roux
- 300 ml Guinness
- 1 zeste orange
- 75 g raisins secs
- 75 g cerises séchées
- 50 g écorces d'orange en petits dés
- 50 g citron confit en petits dés
- 450 g farine
- 1 cuillère à soupe levure chimique
- 1 c. à café cannelle moulue
- 1 c. à café noix de muscade fraîchement râpée
- 100 g cerises confites
- 3 œufs

INSTRUCTIONS

1. Préchauffez votre four à 180°C. Chemisez un moule à manqué de 20 cm de diamètre de papier cuisson. Mettez le beurre, le sucre et la Guinness dans une casserole et faites fondre sur feu doux. Ajoutez le zeste d'orange, les raisins et les écorces confites, mélangez bien et portez à ébullition. Poursuivez la cuisson 3 minutes puis retirez du feu.

2. Tamisez la farine avec la levure et les épices dans le bol de votre robot, ajoutez le contenu de la casserole tout en mélangeant avec la feuille. Ajoutez les cerises confites puis les oeufs un par un tout en continuant de battre.

3. Versez dans le moule et égalisez la surface avec le dos d'une cuillère. Enfournez pour 1 h 30 ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau enfoncée au centre du gâteau ressorte sèche

IRISH PORTER CAKE

A soft Guinness cake for St Patrick's!

For 6 people

Preparation time: 15 min

Cooking time: 1h 30 min

INGREDIENTS

- 225 g butter
- 175 g brown sugar
- 300 ml Guinness
- 1 orange peel
- 75 g raisins
- 75 g dried cherries
- 50 g orange peel, diced
- 50 g candied lemon, diced
- 450 g flour
- 1 tablespoon baking powder
- 1 tsp ground cinnamon
- 1 tsp freshly grated nutmeg
- 100 g candied cherries
- 3 eggs

INSTRUCTIONS

1. Preheat your oven to 180°C. Line a 20 cm diameter baking pan with paper wrap. Put the butter, sugar and Guinness in a saucepan and melt over low heat. Add the orange peel, raisins and candied peel, mix well and bring to a boil. Continue cooking for 3 minutes and remove from the heat.

2. Sift the flour with the yeast and spices into your food processor's bowl, add the contents of the pan while mixing with the leaf. Add the candied cherries and then the eggs one by one while continuing to beat.

3. Pour into the mould and level the surface with the back of a spoon. Bake for 1 hour and 30 minutes or until the knife in the centre of the cake comes out dry