**Gâteau aux fruits confits**

 **Pour 8 Croquants-Gourmands**

**Le gâteau :**

**- 180 g de** [**fruits confits**](https://recettes.de/fruits-confits) **mélangés**
**- 60 g de** [**rhum**](https://recettes.de/rhum)
**- 150 g de beurre (1)**
**- 80 g de sucre**
**¼ de càc de** [**vanille**](https://recettes.de/vanille) **en poudre**
**- 3 œufs**
**- 1** [**yaourt**](https://recettes.de/yaourt)
**- 250 g de farine**
**- 1 sachet de levure chimique**
**- 60 g d'**[**amandes**](https://recettes.de/amande) **en poudre**

**1 moule à manqué de 24 cm de Ø, beurré si non en silicone**
**Préchauffage du four à 180°C** 

Couper les fruits en petits dés et les mettre à macérer dans un bol avec le rhum en remuant de temps en temps.
Faire fondre le beurre sans le laisser trop chauffer.
Travailler au fouet les œufs avec le sucre et la vanille pour obtenir un mélange bien mousseux.
Ajouter le yaourt et le beurre fondu et bien mélanger.
Incorporer la farine, la levure et les amandes en poudre et travailler encore au fouet
pour obtenir une pâte épaisse et lisse.
Ajouter les fruits confits et le rhum de macération et mélanger à la spatule.
Verser la pâte dans le moule.
Enfourner pour 35 minutes et vérifier la cuisson.
Laisser tiédir dans le moule puis démouler.

**Le glaçage :**

**- 150 g de sucre glace ou de sucre extra fin**
**- 1** [**citron**](https://recettes.de/citrons)
**- quelques fruits confits pour le décor**

Porter à ébullition le sucre et le jus de citron et laisser bouillir pendant quelques secondes pour obtenir un sirop épais.
Mettre un plat sous la grille qui supporte le gâteau.
Verser le sirop sur le gâteau en l'étalant avec un pinceau.
Décorer éventuellement de fruits confits.
Poser le gâteau sur le plat de service.
Laisser sécher  avant de découper.