



## Gâteau aux fruits

### Ingrédients

12 oz/425 g de fruits secs et / ou de fruits mélangés  
2 tasses/240 g de farine auto levante + 1/2 c. à thé de levure chimique  
2 tasses/500 ml de jus de fruits ou café glacé  
1 dessous de plat à pattes courtes en acier inoxydable

### Mode d'emploi

Rincer les fruits séchés à l'eau pour enlever toute pellicule de sucre.

Faire tremper les fruits dans le jus toute la nuit.

Mélanger la farine, la levure, les fruits et le jus et verser dans le moule graissé.

Ajoutez 1 ½ tasse d'eau à votre Instant Pot et placez un dessous de plat.

Abaisser le gâteau dans la cocotte-minute.

Verrouiller le couvercle et fermer la soupape de pression à « sealing ».

Cuire à haute pression pendant 1 heure.

Lorsque vous entendez un bip sonore, attendez 10 minutes avant de relâcher la pression naturelle.



### Notes

Si vous voulez utiliser des noix, ajoutez-les lorsque vous mélangez les fruits et la farine.

Pour une version plus légère de cette recette, ajouter deux blancs d'oeufs.

<https://thisoldgal.com/pressure-cooker-three-ingredient-holiday-fruitcake/>