



## **CAKE AUX RAISINS SECS**

(Pour 2 cakes de 20cm - 20 personnes - Préparation 15 mn - Cuisson 55mn à 160°C )

### **Les ingrédients :**

250 Grs de farine - - 250 Grs de beurre ramolli - 250 Grs de raisins secs macérés 24h dans du vieux rhum ambré - 4 oeufs soit 220Grs - 7 Grs de levure chimique (1/2 sachet environ) - 2 pincées de sel.

### **La réalisation :**

- 1 - Beurrez et farinez, 2 moules à cake de taille moyenne et préchauffez le four à 160°C (Th 5-6).
- 2 - A la main ou au robot muni du fouet, battez les oeufs et le sucre 5mn minimum pour obtenir un appareil mousseux.
- 3 - Ajoutez le beurre bien mou puis le sel, continuez à fouetter pour obtenir un mélange homogène..
- 4 - Toujours à l'aide du fouet, incorporez progressivement la farine et la levure tamisées pour éviter la formation de grumeaux.
- 5 - Quand l'appareil à cake est bien homogène, incorporez les raisins bien égouttés en mélangeant à l'aide d'une maryse.
- 6 - Garnissez les 2 moules à cakes et enfournez pour 55 minutes environ.

