

Cake aux raisins

Temps de préparation
> 1h

Difficulté
Facile

Ingrédients

200 grammes de beurre
300 grammes de sucre
4 œufs
90 ml huile de tournesol
1 gousse de vanille (les grains)
180 ml de lait battu
350 grammes de farine
1 cuillerée à thé de poudre à lever
1 pincée de sel
1⁄2 cuillerée à thé bicarbonate (de soude)
250 grammes de raisins (sans pépins)

Méthode de préparation

1. **Mixez le beurre et le sucre en pommade.**
2. **Tout en mixant, ajoutez les œufs un par un.**
3. **Ajoutez l'huile, les graines de la gousse de vanille et le lait battu. Mélangez bien.**
4. **Dans un autre récipient, mélangez la farine et la poudre à lever. Ajoutez le sel et le bicarbonate de soude.**
5. **Incorporez le mélange à la farine dans celui au beurre.**
6. **Lavez et coupez les raisins en deux. Ajoutez-les à la pâte.**
7. **Chemisez un moule à cake d'un diamètre de 20 cm de papier sulfurisé. Versez la pâte dans celui-ci.**

8. **Laissez cuire pendant 50 minutes dans un four préchauffé à 180 °C.**

9. **Laissez entièrement refroidir le cake dans le moule et ensuite, démoulez-le.**