



# 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 cuillère à thé de poudre à lever  
1 pincée de sel  
1/2 cuillère 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.