



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.