LE CAKE AUX RAISINS



RÉALISATION DU CAKE AUX RAISINS

Le **cake** de maman est une **recette de cake** ultra rapide et facile à faire. Il est particulièrement adapté pour faire la cuisine avec les enfants ou à faire à la dernière minute. **Recette** du **cake** familial à imprimer pour cuisiner avec les enfants. Le cake est un grand classique de la **cuisine** familiale.

LE CAKE AUX RAISINS : LES INGRÉDIENTS

250 g de raisin 125 g de beurre 125 g de sucre 2 œufs 300 g de farine 20 cl de crème fraîche 1 pincée de sel 1 paquet de levure 1 bol d'eau chaude 1 grand bol 1 cuiller en bois ou un batteur 1 moule à cake

LE CAKE AUX RAISINS : LA PRÉPARATION

Mettre les raisins à tremper dans un bol d'eau chaude. Faire fondre le beurre au micro onde pendant 40 secondes. Verser la farine, le sucre, le beurre, la crème, la levure et le sel dans un grand bol et mélanger. Ajouter les œufs un par un au mélange et tourner pour obtenir un mélange homogène. Essorer les raisins et les ajouter au mélange sans cesser de remuer. Beurrer le moule. Verser le mélange dans le moule à cake. Faire préchauffer le four à 180 d° et mettre le cake à cuire pendant 45 mn à 1 heure 15. Planter la pointe d'un couteau au centre du gâteau pour voir s'il est assez cuit. Si la lame du couteau ressort propre, le cake est cuit. Démouler le cake. Attendre que le cake refroidisse avant de le couper, car il risque de s'écraser.

Variante : Faire tremper les raisins dans un mélange moitié rhum moitié eau.

DES PRODUITS 10 DOIGTS POUR LA CUISINE



Moule chocolats - 12 motifs
Réf : 01292
6,49 €



Emporte-pièces métal - Motifs au choix

à partir de
1,99 €



Manique de cuisine en coton blanc surpiqué

à partir de
1,59 €



Tablier en coton avec poche

à partir de
2,69 €



Toques de chef en non-tissé blanc - Taille enfant

à partir de
4,74 €



Dessous de verre rond en bois

à partir de
0,69 €



Sac à tarte en coton

à partir de
3,19 €

Retrouver mon matériel sur le site 10doigts.fr