

MES TABLES DE FETES



Cake aux raisins, amandes et pépites de chocolat

Ingrédients

- 300 g de farine
- 150 g de beurre
- 4 oeufs
- 125 g de sucre
- 1 sachet de levure
- 250 g de raisin
- 100 g d'amandes effilées
- 100g de pépites de chocolat
- 2 c à soupe de vin muscat

Préchauffer le four T 7 (210°)

Nettoyer et équeuter le raisin

Faire fondre le beurre, ajouter le sucre et fouetter pour obtenir un mélange mousseux. Ajouter les oeufs un à un en fouettant, incorporer le vin muscat puis la farine additionnée de la levure toujours en fouettant. Incorporer les raisins, les amandes et les pépites de chocolat. Bien mélanger pour avoir une pâte bien lisse.

Beurrer un moule à cake assez grand et verser la pâte dedans.

Enfourner pour environ 35/40 minutes. Vérifier la cuisson à l'aide d'une lame de couteau, il doit ressortir sec.

<http://www.mestablesdefetes.canalblog.com/>