



Cake aux Raisinets

de Stridou

150g sucre
150g beurre
3 oeufs
175g farine
1c cafe poudre a lever
1 sachet sucre vanillé
200-250g raisinets

Melanger le sucre, le beurre ramolli et les oeufs jusqu'à obtenir un mélange moussieux
Incorporer la farine tamisée avec la poudre à lever et le sachet de sucre vanilla
Ajouter les raisinets

Verser l'appareil dans un moule beurré et fariné ou tapissé de papier Blechrein

Cuisson 45-60 mn à 200 degrés