

Cake aux épices et raisins secs

Ingrédients:

120g de beurre

120 g de sucre roux (j'aime bien le sucre complet de canne non raffiné bio)



120 g de farine

2 oeufs

2 càc de quatre épices (j'ai rajouté en plus un peu de cannelle)

250 g de raisins secs réhydratés dans du thé (j'ai choisi un thé tchai , aux épices) et farinés (l'astuce : une fois les raisins réhydratés et égouttés , hop on les met dans un sac congélation avec un peu de farine , on secoue , c'est prêt!)

1 càc de levure (un peu bombée)

Préparation:

Préchauffer le four à 160/165°

Laisser le beurre à température ambiante pour le ramollir un peu.

Rajouter le sucre et bien battre au fouet électrique.

Rajouter les oeufs un par un.

Puis la farine , la levure et les épices.

Et enfin les raisins secs.

Verser dans un moule à cake, et remettre un peu au réfrigérateur pour que la pâte soit bien ferme et que les raisins ne retombent pas au fond du gâteau pendant la cuisson.

Faire cuire 40 à 45 mn