Cake aux raisins ou fruits confits

Travailler dans un récipient au fouet ,125 gr de beurre ramolli avec 150 gr de sucre en poudre, une pincée de sel, 1 paquet de sucre vanillé.

Lorsque le mélange est bien mousseux, y incorporer l'un après l'autre 3 œufs entiers, en fouettant bien chaque œuf avant de casser le suivant, parfumer avec une cuillère à soupe de grand Marnier ou rhum (facultatif).

Ajouter alors 225 gr de farine tamisée ,1 sachet de levure ,200gr de raisins secs lavés sans laisser tremper mais bien séchés.

Mélanger le tout à la spatule, verser aussitôt dans un moule beurré et fariné.

mettez-le immédiatement dans le four préchauffé (240°)th 8, au bout de 10 mn de cuisson à 240°, ramener le à 120°th 4. Laissez cuire 1h30 environ.

Démouler sur une grille à la sortie du four.

Bien Meilleur si le cake un peu rassis.