CAKE aux raisins secs



*100g de beurre*

*200g de sucre*

*3 œufs*

*250g de farine*

*1 paquet de levure*

*100g de raisins secs*

*Rhum*

Ramollir 100 g de beurre de manière qu’il soit en crème.

Ajoutez 200 g de sucre en fouettant énergiquement.

Ajoutez 3 œufs 1 par 1 en fouettant toujours très fort.

Ajoutez 250 g de farine et 1 paquet de levure.

Les raisins secs (100 ans environ) ont été trempé dans du rhum, les rouler dans la farine et les incorporer à la pâte qui doit être dure.

Cuire 5 à 10 minutes à thermostat 8 puis 45 minutes à thermostat 6.