



Gâteau Aux Raisins

Üzümlü Kek



- 2 œufs
- 1 tasse de lait
- 2 tasses de farine
- ½ paquet de margarine
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 tasse à thé de raisin sec
- 1 paquet de bicarbonate de soude
- 1 paquet de vanille

- # Dans un premier temps, huilez le plat avec de la margarine.
- # Prenez dans un bol, la margarine qui reste en trop.
- # Rajoutez dessus, du sucre puis mélangez avec un robot.
- # Rajoutez sur ce mélange un œuf puis mélangez.
- # Rajoutez le deuxième œuf puis mélangez jusqu'à qu'elle prend une forme lisse.
- # Rajoutez du lait, de la farine, du bicarbonate et de la vanille.
- # Enfin rajoutez du raisin sec farinée puis mélangez avec une cuillère. Versez dans un plat de gâteau.
- # Laissez cuire au four à 170 degrés pendant 1 heure.
- # Laissez reposer puis tournez à l'envers et servez.

N-B : Vous pouvez remplacer les raisins secs par des abricots secs pour préparer ce gâteau.