

# Gâteau aux raisins

## **Ingrédients :**

100g de Raisin blanc  
100g de farine  
25g de Maizena  
125g de sucre  
4 oeufs  
1/2 sachet de levure  
1 pincée de sel

## **Préparation :**

*Préchauffer votre four à 180°.*

*Séparer les blancs des jaunes.*

*Dans un saladier, mélanger la farine et la levure.*

*Monter les blancs en neige avec votre robot électrique, en ajoutant le sel.*

*Quand les blancs sont bien fermes, ajouter le sucre sans arrêter le robot.*

*Baisser la vitesse puis ajouter les jaunes puis le mélange Farine +levure.*

*Mélanger toujours avec votre robot, pendant quelques minutes.*

*Verser la préparation dans un moule à manqué et parsemer les raisins lavés.*

*Mettre au four pendant 25 minutes.*

*Laisser refroidir et démouler.*

