

Cake rhum raisins



Dessert **Facile**

Pour : 8 personnes

Préparation : 20 mn

Cuisson : 1 h

Ingrédients

- 200 gr de raisins secs
- 4 cs de rhum
- 150 gr de beurre
- 125 gr de sucre
- 3 cc de vanille en poudre
- 4 oeufs
- 250 gr de farine
- 0,5 sachet de levure chimique

Préparation

- 1 Faire macérer le raisins secs dans 4 cs de rhum (la Charette, mon préféré). Faire fondre le beurre et ajouter le sucre et 3 cc de vanille en poudre. Ajouter les oeufs puis incorporer la farine et un demi sachet de levure chimique. Ajouter les raisins.
- 2 Verser dans un moule beurré. Faire cuire 15 mns à 210°C (th.7), puis 45 mns à 180°C (th.6).

Proposé par



Nathalie

Partagez avec moi ma passion pour la cuisine, les animaux, la nature, et ce monde merveilleux de l'aromathérapie et de l'Ayurvéda.

Je serai très heureuse de votre visite, et de passer quelques moments ensemble.

[Consulter son profil et ses recettes](#)

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

