

## Mini-cakes colorés aux petits raisins



Dessert **Facile**

**Pour** : 4 personnes

**Préparation** : 15 mn

**Cuisson** : 25 mn

*J'attends que les cakes tiédissent un peu pour les démouler, ils seront moins cassant. Je les répartie dans de petites caissettes en papier. Je les conserve (le peu de temps qu'il en reste) dans une boîte hermétique pour les garder moelleux et non secs.*

Recette proposée par : Isabelle Duvivier

### Ingrédients

- 3 belles poignées de raisins secs
- colorants alimentaires (ici jaune, rouge et vert)
- 250 g de farine - fermentante
- 120 g de sucre
- 1 oeuf
- 60 g de beurre - fondu
- 1 pincée de sel
- 25 cl de lait
- eau chaude
- rhum

### Préparation

- 1 Laissez tremper les raisins dans un mélange d'eau chaude et de rhum (moitié - moitié).
- 2 Mettez le four à préchauffer sur 200°C.
- 3 Égouttez les raisins après 1/2 heure environ de trempage.
- 4 Mélangez tous les ingrédients dans un saladier, à la spatule (sauf les colorants).
- 5 Ajoutez 1 cuillère à café de colorant jaune à la pâte. Répartissez dans des moules à cakes individuels. Laissez tomber une goutte de colorant (rouge ou vert) sur chaque petit tas de pâte.
- 6 À l'aide d'un cure dent, répartissez la couleur pour créer un dessin, puis enfournez 25 minutes.

Retrouvez la recette en ligne en utilisant ce Flashcode

