GÂTEAU AU RAISIN

QimiQ AVANTAGES

- Saveur légère avec moins de cholestérol

25

simplement

INGRÉDIENTS POUR 1 PLAQUE DE FOUR

250 g	QimiQ Sauce Base
250 g	Sucre
1 sachet(s)	Sucre vanillé
0.5	Citron(s), jus et zeste finement râpé
5	Œuf(s)
250 g	Beurre, fondu
250 g	Farine, griffig
0.5 sachet(s)	Levure chimique
300 g	Raisins

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180 °C (chaleur supérieure et inférieure).
2. Couper les raisins en deux et les épépiner.
3. Mélangez bien QimiQ Sauce avec du sucre, du sucre vanillé, du jus de citron et des écorces, des oeufs et du beurre fondu.
4. Mélanger la farine et la poudre à lever et en incorporer à la masse.
5. Etaler la pâte sur une plaque à pâtisserie foncée de papier sulfurisé et la garnir de moitiés de raisins. Cuire 40 minutes au milieu du four préchauffé.