



Gâteau aux raisins secs et aux écorces d'oranges

20 mn de préparation

45 mn de cuisson

Moule rectangulaire 25 * 15 cm / 20 parts

Ingrédients:

4 œufs entiers

190 g de sucre en poudre

10 cl d'huile de tournesol linoléique

350 g de farine

1 sachet de levure (11 g)

10 cl de lait

raisins secs

écorces d'oranges séchées

Préparation:

Préchauffer le four, thermostat à 7 (200 °C)

Faire tremper dans l'alcool de votre choix raisins secs et écorces d'oranges, compléter avec de l'eau chaude

Mélanger à la cuillère en bois les œufs et le sucre,

Rajouter l'huile et mélanger,

Rajouter la farine et la levure et mélanger,

Rajouter le lait et mélanger

Puis les raisins secs et les écorces d'oranges sans le jus,

Mélanger le tout.

Verser le mélange homogène dans le moule et mettre dans le four à température.

Laisser cuire 45 mn, contrôler la cuisson à 35 mn avec une pointe de couteau.