



***J'aime beaucoup sa texture et son moelleux, tres délicieux comme gateau accopagné d'un bon café; il fera des heureux.***

### ***Ingrédients***

- 140 g de farine
- 120 g de beurre ou margarine
- 140 g de sucre
- 3 oeufs
- 1/2 c à café de levure chimique
- zeste de citron
- 70 g de raisins secs
- vanille



## **Préparation**

*Mettre les raisins secs dans une eau bouillante.*

*Faire fondre le beurre et le laisser refroidir et le verser dans un bol.*

*Rajouter le sucre et battre au batteur.*

*Rajouter les oeufs un à un et battre en chaque oeuf.*

*Rajouter le zeste de citron, levure, vanille et la farine tamisé et remuer avec une cuillère en bois.*

*Sécher le raisin et le verser dans la préparation.*

*Beurrer et fariner un moule.*

*Verser la préparation.*



*Enfourner dans un four Th.5 pendant 30- 35 min.  
Démouler sur un grill et laisser refroidir.  
Au moment de servir saupoudrer de sucre glace.*





Bonne dégustation.