

# Le gâteau aux raisins

## les ingrédients



sucre



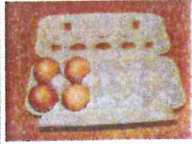
farine



levure



fromage blanc



œufs



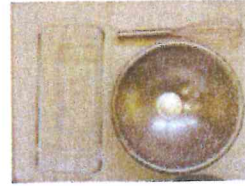
beurre



raisin blanc

## le matériel

un fouet

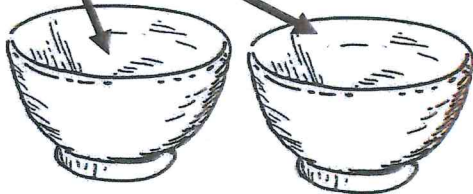
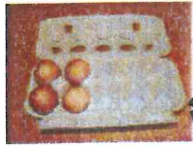


un moule

un saladier



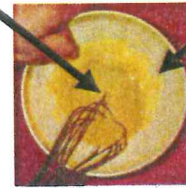
une balance



Séparer le blanc des jaunes



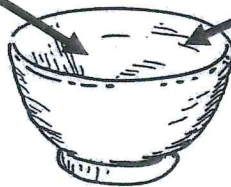
150 g



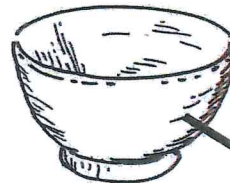
Mélanger les jaunes avec le sucre et le fromage blanc



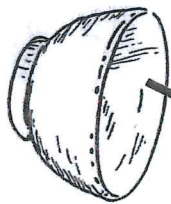
200 g



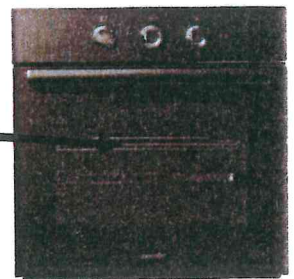
Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger



- 1) Monter les blancs en neige
- 2) Mélanger avec la pâte



Versez un peu de pâte dans le moule et ajoutez les raisins lavés.  
Recouvrez du reste de la pâte



Faire cuire environ 45mn à four moyen.  
Ajouter la confiture à l'abricot sur le gâteau