

## Le gâteau à la confiture de raisin

### Ingrédients :

- 2 œufs
- 1 sachet de sucre vanillé
- 1 paquet de levure chimique
- zeste de citron
- 50g de sucre
- 1/2 verre d'huile (10cl)
- farine 250 g
- confiture de raisin

### Préparation :

- mélanger le sucre, le sucre vanillé et les œufs.
- ajouter l'huile, mélanger puis ajouter la farine la levure et le zeste de citron.
- former une pâte ferme et facile à travailler.



- étaler les 2/3 sur une plaque (1.5cm) et recouvrir de confiture (1cm)



- décorer avec le 1/3 restant ( par exemple en étalant finement la pâte et en découpant des bandes à placer sur la confiture).



- faire cuire à 180° (thermostat 6) pendant 35 min.
- laisser refroidir complètement, puis découper en carrés.

