

Cake noix-raisins



Ingrédients nécessaires

raisins secs : 250g
eau : 1 verre(s)
sucre glace : 4cs
cannelle : 1cc
noix entières : 250g
sucre blanc : 150g
œuf : 4
levure chimique : 1cc

Préambule

Voilà un cake délicieux qui est idéal pour conclure un bon repas de fête.

ATTENTION :

Pour certaines étapes des recettes de Lapinou, la présence d'un adulte est nécessaire. Ne laissez pas les enfants livrés à eux-mêmes pour éviter tout accident.

Etape 1

Commence par préchauffer le four à 200°C. Verse le sucre blanc dans un grand saladier et casse les œufs dessus.



Etape 2

Mélange la farine et la levure. Fais tremper les raisins secs dans de l'eau tiède pour qu'ils gonflent et absorbent l'eau.



Etape 3

Demande à un adulte de mélanger les œufs et le sucre grâce à un batteur électrique.



Etape 4

Rajoute la farine. Mélange à nouveau et ajoute la cannelle.



Etape 5

Verse les raisins et les noix dans la pâte.



Etape 6

Mélange la pâte et verse-la dans un moule à cake qui passe au four.



Etape 7

Demande à un adulte de surveiller la cuisson du gâteau. Il doit cuire 45 minutes à 200°C. Une fois qu'il est cuit, demande à une grande personne de démouler le cake.



Etape 8

Mélange le sucre glace avec de l'eau (ou du rhum, pour les grandes personnes) pour obtenir un glaçage délicieux. Répartis-le sur le gâteau et laisse sécher. C'est prêt. Bonne dégustation !

