## Cake (recette de base)

Pour un moule à cake de 28 cm





## Ingrédients

200 g de beurre ramolli

120 g de sucre

1/4 cc de sel

½ citron, zeste et jus

3 œufs à température ambiante

V

80 g de raisins secs, farinés dans 2 cs de farine

350 g de farine

1/2 sachet de poudre à lever

1,8 dl de lait acidulé ou de crème



## **Préparation**



Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: 160°C).
Travailler le beurre en pommade.



2 Incorporer le sucre, le sel et le zeste et le jus de citron.



Incorporer les œufs un à un. Battre jusqu'à ce que le mélange blanchisse.



4 Ajouter les raisins secs farinés. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer par portions en alternant avec le lait acidulé ou la crème.



Verser dans le moule chemisé de papier sulfurisé. Cuire 50-60 min tout en bas du four chaud.