

Cake (recette de base)

swissmilk



Préparer les ingrédients. Préchauffer le four à 180°C (air chaud/cha- leur tournante: 160°C).



Travailler le beurre en pommade.



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.



Bien fariner les raisins secs dans 2 cs de farine. 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.