

# Pâte à cake

swissmilk



Préchauffer le four à 180°C (air chaud/chaleur tournante: 160°C).  
Battre le beurre en pommade avec le sucre, le sel, le zeste et le jus de citron. Incorporer les œufs un à un et battre env. 30 sec après chaque œuf.



Ajouter les raisins secs. Mélanger la farine et la poudre à lever, incorporer progressivement à l'appareil en alternant avec le lait acidulé ou la crème. Mélanger jusqu'à ce que la pâte soit parfaitement homogène. La pâte a la bonne consistance lorsqu'elle tombe de la spatule par morceaux. Verser la pâte dans le moule à cake chemisé de papier sulfurisé. Cuire 40-45 min dans le bas du four chaud. Sortir du four, laisser reposer un instant dans le moule, démouler et laisser refroidir.