

# Le gâteau aux raisins

## les ingrédients



sucre



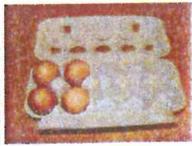
farine



levure



fromage blanc



œufs



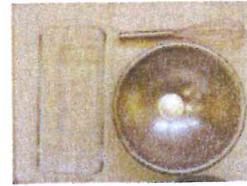
beurre



raisin blanc

## le matériel

un fouet

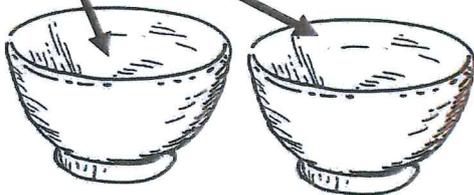


un moule

un saladier



une balance



Séparer le blanc des jaunes



150 g



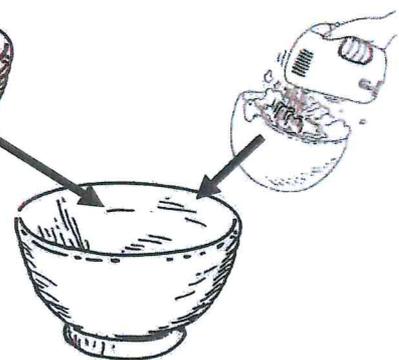
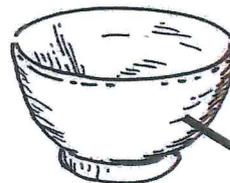
Mélanger les jaunes avec le sucre et le fromage blanc



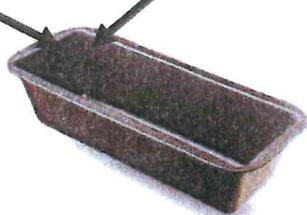
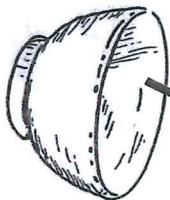
200 g



Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger



1) Monter les blancs en neige  
2) Mélanger avec la pâte



Versez un peu de pâte dans le moule et ajouter les raisins lavés.  
Recouvrir du reste de la pâte



Faire cuire environ 45mn à four moyen.  
Ajouter la confiture à l'abricot sur le gâteau