



Cake aux raisins de Sultanine

- 3 oeufs
- 110 g de ricotta (*1 yaourt nature au lait entier pour moi*)
- 80 mL de soja cuisine bio (*100 mL de crème liquide légère pour moi*)
- 110 g de sucre (*100 g de sucre roux pour moi*)
- 100 g de raisins de Sultanine
- 2 bouchons de rhum (*j'ai arrosé les raisins avec du rhum ambré*)
- 80 g de beurre à température ambiante (*margarine pour ma part*)
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure chimique

Dans un bol, mélangez les raisins de Sultanine avec le rhum.

Dans un récipient, mélangez l'oeuf d'Oie avec la ricotta, le soja cuisine, le sucre et le beurre.

Mélangez la farine avec la levure que vous ajoutez peu à peu à la préparation précédente sans cesser de remuer.

Ajoutez les raisins de Sultanine et le rhum.

Versez cette préparation dans un moule beurré.

Enfournez dans un four chaud à 180°C pendant 40 min, chaleur tournante. En fonction de votre four, la cuisson peut-être plus ou moins longue.