



# Gâteau au fromage blanc / raisin

Pour 10 personnes

---

## INGRÉDIENTS

---

1 œuf  
45 g de sucre  
8 g de sucre vanillé  
45 ml d'huile  
125 g de fromage blanc  
90 g de farine  
6 g de levure chimique  
40 g de raisin sec ou de pépites de chocolat  
Beurre pour la cuisson

---

## MODE DE PRÉPARATION

---

- Trempez les raisins dans de l'eau tiède pendant 15 minutes. (*astuce : ajoutez quelques gouttes de rhum*).
- Transférez la farine, les œufs, le fromage blanc, le sucre et la levure chimique dans un bol, puis mélangez bien le tout afin d'obtenir une pâte lisse et sans grumeaux.
- Ajoutez les raisins égouttés
- Transférez la pâte dans une poche à douille.
- Dans une poêle, faites fondre un peu de graisse de coco.
- Versez les pâtes en galettes dans la poêle et faites-les dorer des deux côtés.
- Saupoudrez d'un peu de sucre cristallisé.

Astuce : remplacez les raisins secs par des myrtilles.