



Gâteau au fromage blanc / raisin

Pour 10 personnes

INGRÉDIENTS

1 œuf
45 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.