

CAKE FROMAGE, RAISIN ET NOIX

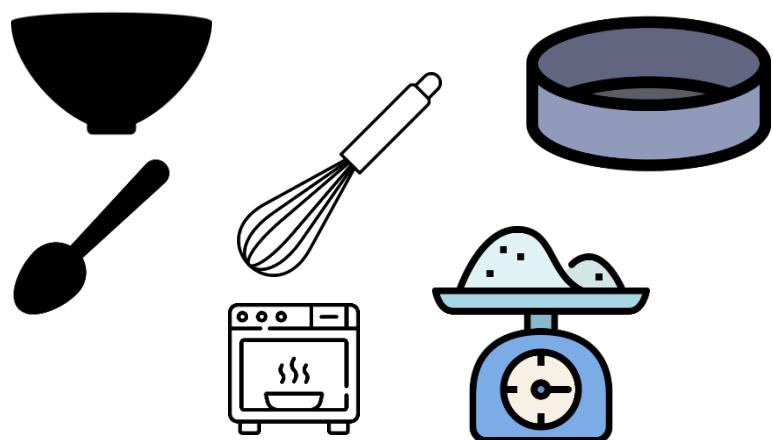
Ingrédients

- 160g de lait
- 60g de noix hachées
- 10g de sucre
- 150g de fromage râpé
- 50g de raisins secs
- 200g de farine
- 2 œufs
- 80g d'huile
- 1/2 sachet de levure
- 1/2 cuillère à café de sel
- 3 tours de moulin de poivre



Ustensiles

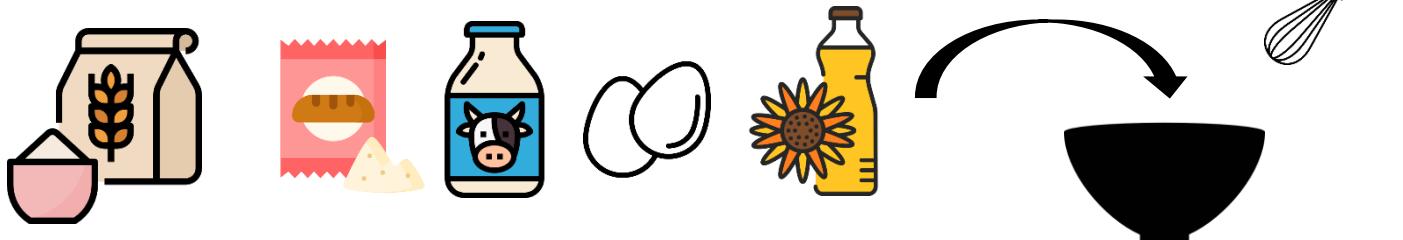
- 1 saladier
- 1 moule à cake
- 1 cuillère à café
- 1 fouet
- 1 balance
- Four



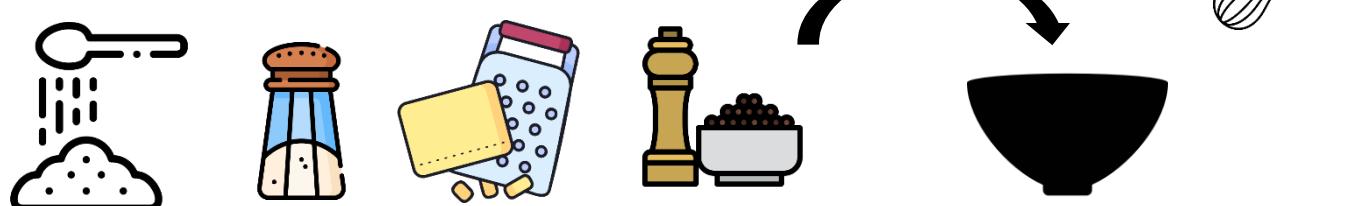
Préparation

1 – Dans un saladier versez la farine, la levure, le lait, les œufs, et l'huile.

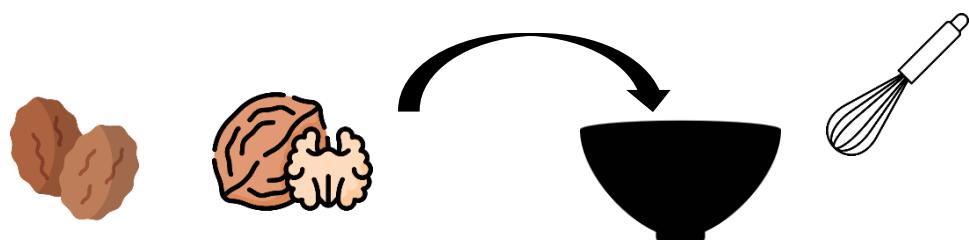
Mélangez pour obtenir un ensemble homogène.



2 – Ajoutez le sucre, le sel, le fromage râpé, le poivre. Mélangez.



3 – Ajoutez les raisins secs et les noix. Mélangez.



4 – Versez la pâte dans un moule à gâteau et enfournez à 175°C pendant 45-50 minutes.

