

# Cake marbré à la raisinée

## Ingrédients :

- 150g de sucre
- 2 œufs
- 1 pincée de sel
- 25g de beurre ramolli
- 1dl de lait
- 200g de farine
- 2 c.c. de poudre à lever
- 3 cs de raisinée
- 1 sachet de sucre vanillé

## Préparation :

- Travailler le sucre et les œufs en mousse dans une terrine pendant 10 minutes
- Ajouter le sec et le beurre à l'appareil
- Fouetter un moment
- Ajouter successivement le lait, la farine et la poudre à lever en remuant
- Partager la pâte en deux.
- Parfumer la première moitié avec la raisinée
- Parfumer la seconde moitié avec le sucre vanillé
- Verser alternativement dans le moule (cake ou kougelhopft)
- Cuisson à four moyen (environ 180°) pendant 45 min dans la partie supérieure du four.