

# Le gâteau aux raisins

## les ingrédients



sucré



farine



levure



fromage blanc



œufs



beurre



raisin blanc

## le matériel

un fouet

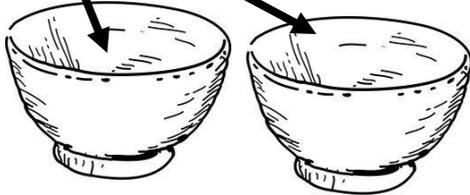


un moule

un saladier



une balance



Séparer le blanc des jaunes



150 g



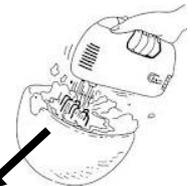
Mélanger les jaunes avec le sucre et le fromage blanc



200 g



Ajouter la farine et la levure. Bien mélanger



1) Monter les blancs en neige  
2) Mélanger avec la pâte



Versez un peu de pâte dans le moule et ajoutez les raisins lavés.  
Recouvrez du reste de la pâte



Faire cuire environ 45mn à four moyen.  
Ajouter la confiture à l'abricot sur le gâteau