

Quatre quarts aux pommes et raisins secs

Les ingrédients :

- 200 g de sucre
- 250 g de farine
- 1 sachet de levure
- 1 sachet de sucre vanillé
- 100 g de beurre
- 1 belle pomme
- 100 g de raisins secs
- 2 oeufs

Le matériel :

- fouet
- saladier
- casserole
- couteau
- moule à gâteau

Préparation :

Mélange la farine, la levure, le sucre, le sucre vanillé, les oeufs et le beurre (préalablement fondu).

Coupe la pomme en morceaux (petits dés).

Ajoute les morceaux de pommes et les raisins à la pâte obtenue en mélangeant les ingrédients

Mélange

Beurre le moule à gâteau.

Verse la pâte.

Fais cuire à 200° environ 40 minutes.