



Recette de [www.vision-plaisir.fr](http://www.vision-plaisir.fr)

# Cake aux raisins secs et Grand Marnier

Par [vision-plaisir](http://www.vision-plaisir.fr) | Le 05/07/2016 |

Le cake aux raisins et Grand Marnier est mon délice et facile a réaliser.



## Ingrédients :

- 240g de sucre semoule
- 200g de beurre mou
- 10cl de Grand Marnier
- 5 œufs entiers
- 400g de farine
- 12g de poudre a lever
- 150g de raisins secs

## Réalisation :

Faire gonfler les raisins secs dans de l'eau chaude. Mélanger le beurre mou avec le sucre puis le Grand Marnier. Ensuite ajouter un a un les œufs entiers. Terminer la préparation avec la farine , la levure et les raisins secs égouttés.

Cuire au four à 220 °c pendant 30 minutes environ . La pointe du couteau doit sortir propre.

**Pour 10 personnes**



**RIX**

**0.65€ / personne**

© 2016 vision-plaisir