

Mini Cake aux raisins secs.



PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 180°C en chaleur tournante.
2. Fouetter le mascarpone avec le sucre. Puis ajouter les œufs un à un en fouettant entre chaque ajout.
3. Ajouter la farine et la levure et fouetter à nouveau.
4. Rouler les raisins secs dans de la farine et les ajouter dans l'appareil, puis mélanger à la maryse.
5. Verser la pâte dans vos empreintes à mini cake et enfourner pour 15 min.
6. Laisser tiédir avant de démouler et refroidir complètement sur une grille avant de déguster.

Sandrine « Ma Bulle aux Délices »

INGRÉDIENTS pour 18 mini cakes.

- 165 g de mascarpone
- 135 g de sucre
- 200 g de farine
- 4 œufs
- 1/2 sachet de levure
- 45 g de raisins secs

ASTUCES & CONSEILS

- Vous pouvez ajouter 65 g de lait si vous le désirez.