

Gâteau pommes et raisins

Ingrédients :

½ tasse d'huile de canola ou de tournesol
1 tasse de sucre
1 tasse de compote de pommes
2 tasses de farine
1 c. à thé de soda à pâte
½ c. à thé de cannelle
1 tasse de raisins secs

Préchauffer le four à 325° F.

Battre l'huile et le sucre au batteur électrique.

Ajouter la compote de pommes en alternance avec les ingrédients secs (cannelle, soda à pâte et farine).

En brassant avec une cuillère, ajouter les raisins secs.

Mettre le mélange dans un moule en forme de couronne graissé.

Cuire au four environ 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressorte propre.

Manger tel quel ou nappé de glaçage au sucre à la crème.