

Gâteau de Verviers

Offert par Michèle E. à l'occasion de différentes randonnées...

Gâteau de Verviers

- 375 g de farine

- 7 g de sel

- 2 œufs

- 1,5 dl de lait

- 150 g de beurre fondu

- 40 g de levure du boulanger

- 150 g de raisins de Corinthe ou +

- 185 g de gros sucre perlé Bien mélanger 1 et 2. Ajouter 3, 4, 5 et 6 dans le bol du robot ou à la cuillère en bois

Ajouter 7, bien mélanger Ajouter le sucre perlé, mélanger à la cuillère en bois. Laisser lever la pâte de la moitié de son volume Préchauffer le four à 225°. Enfourner le gâteau, puis diminuer le four à 180° pendant environ 30 minutes.