

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.