

Gâteau au café et noix ou raisin tremper dans le rhum: (Josiane)

Pour 6 personnes 150g de farine.

150g de sucre.

125g de beurre.

3oeufs.

2c à café soluble intense.

10cl de crème fleurette.

15 noix couper en morceaux.

1sachet de levure.

Travailler le beurre ramolli avec le sucre

ajouter les œufs mélanger

verser la farine + la levure remuer pour obtenir un mélange homogène.

dissoudre le café dans la crème légèrement tiédi

incorporer a la préparation ajouter les noix ou les raisins mélanger

verser la préparation dans un moule beurre et farine

enfourner 30 minutes à 180°C