**Cake à la VICTORIUS**

125 gr beurre

125 gr sucre

175 gr farine fermentante

2 oeufs

250 gr raisins secs

NB : Couvrir les raisins secs avec la bière VICTORIUS et faire mascérer toute une nuit.

1) Faire fondre le beurre, réserver.

2) Battre les oeufs entiers avec le sucre fin afin d’obtenir un mélange léger et mousseux.

3) Ajouter le beurre fondu tout en continuant à mélanger délicatement.

4) Ajouter ensuite la farine.

5) Ajouter pour terminer les raisins mascérés dans la VICTORIUS (sans le liquide)

6) Verser dans un moule, au four à 170°C 40 à 45 minutes