**Moelleux aux raisins**



*Ingrédients* : (pour 2 grands moelleux)

- 20 raisins blancs  
- 50 g de beurre  
- 50 g de sucre en poudre  
- 80 g de farine  
- 1 pincée de levure chimique  
- 2 CàS de lait  
- 25 g de pépites de chocolat

*Recette* :

Faites fondre le beurre. Dans un saladier, fouettez le beurre fondu et le sucre en poudre. Ajoutez la farine et la levure chimique. Mélangez bien et ajoutez le lait.

Beurrez des petits moules à crème brûlée et déposez les raisins préalablement rincés sous l'eau froide et essuyés. Versez la pâte par-dessus. Saupoudrez de quelques pépites de chocolat.

*Cuisson* :

Faites cuire les moelleux pendant 25 mn à 180°. Ils doivent être bien dorés. Laissez refroidir avant de les manger.

*Variante :*Versez la pâte dans des moules à muffins ou faites double dose et versez la pâte dans un moule à cake !

Un délicieux petit gratin d'automne !

***http://www.evacuisine.fr/***