

Gâteau au café et à la mélasse

Ingrédients

- 230 g de beurre à température pièce
- 400 g de mélasse
- 2 c. à table de cacao maigre en poudre
- ½ c. à café de cannelle
- ½ c. à café de gingembre en poudre
- ½ c. à café de clou de girofle
- ½ c. à café de bicarbonate de soude
- 1 c. à café de levure chimique
- ½ c. à café de fleur de sel
- 330 g de farine complète
- 250 ml de café chaud
- 160 g de raisins secs, trempés au préalable

Instructions

1. Préchauffer le four à 180° C
2. Crémier le beurre et la mélasse, puis ajouter les ingrédients un par un, en mélangeant après chaque addition.
3. Cuire 45 minutes, ou jusqu'à ce que la lame d'un couteau ressorte propre.