

GÂTEAU À LA COMPOTE DE POMMES

1 ¼ tasse de farine
½ c. à thé de sel
1 c. à thé de poudre à pâte
1 c. à thé de soda à pâte
1 c. à thé de noix de muscade
1 c. à thé de cannelle
½ c. à thé de toute-épice
½ tasse de shortening (graisse crisco) on peut remplacer par de la margarine
½ tasse de cassonade
1 œuf
1 tasse de compote de pommes
1 tasse de raisins secs

Réserver 1 c. à table de farine pour enrober les raisins.

Mélanger tous les ingrédients secs.

Défaire le shortening en crème; ajouter graduellement la cassonade; fouetter en mousse légère.

Ajouter l'œuf; bien battre.

Ajouter les ingrédients secs en alternant avec la compote, par petites quantités, en battant après chaque addition jusqu'à consistance lisse.

Incorporer les raisins farinés.

Verser dans un moule carré de 8", graissé et tapissé ou fariné; mettre au four modéré (350°F.) de 40 à 50 minutes.

Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.

Carmen