



## RUM&RAISIN CUPCAKES

For the cupcakes

1/2 cup raisins

3 tbsp dark rum

1 cup sweet butter softened

1 cup superfine sugar

2 cups self rising flour

1 tsp baking powder

4 eggs

Soak the raisins in the rum for 2 to 3 hours or overnight to soften them. .Drain. Preheat the oven to( 175)c) for 18 muffin pans. Combine all the cupcake ingredients in a large bowl ant beat with an electric mixer until smooth an male, about 2 to 3 minutes . Stir in the raisin spoon the batter into the cups. .Bake for 20 Mn

Store in an airtight container for up to 3 days , or freeze for up to 3 months

Ma traduction en FRANÇAIS

Une demi tasse de raisins sec marine dans 3 cuil de rum 2à3 h ou toute la nuit

200GM DE SUCRE

185GM DE BEURE

175GM DE FARINE LEVANTE

130GM DE MAIZENA

4 ŒUFS

préchauffer le four à 175°

½ petite cuillère de levure anglaise baking powder ( acheté dans la boutique London road près de la jardinerie route d' Olonne )



mettre tous les ingrédients ensemble dans un grand bol mélanger au batteur doucement pendant 2 à 3 Mn, puis ajouter les raisins

remplir au  $\frac{3}{4}$  les moules mettre au four 20Mn

Demouler froid

Conservcr 3 jours dans un récipient fermer ou 3 mois au congélateur

