 **Cake framboises et farine de riz**

[](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2017/05/Cake-framboises-et-farine-de-riz-P1020910.jpg) **Pour 6 Croquants-Gourmands**

**- 60 g de** [**vergeoise**](https://recettes.de/vergeoise) **blonde (1)**  
**- 3 œufs**  
**- 250 g de farine de riz**  
**- 1 càc de levure**  
**- 125 g de** [**lait Ribot**](https://recettes.de/lait-ribot) **(2)**  
**- 60 g d'huile**  
**- le zeste d'1 citron bio (3)**  
**- 125 g de framboises (4)**

**1 moule à cake de 26 cm (ou mieux 24) de long tapissé de papier cuisson  
Préchauffage du four à 180°C** [Position four chaleur tournante _png](http://croquantfondantgourmand.com/wp-content/uploads/2014/01/Position-four-chaleur-tournante-_png.jpg)

Travailler au fouet les œufs et la vergeoise jusqu'à ce que le mélange soit bien mousseux.  
Ajouter le lait, l'huile, la farine, la levure, le zeste de citron.  
Travailler au fouet pour obtenir une pâte homogène.   
Ajouter les framboises à la spatule (encore surgelées).  
La pâte est bien épaisse, c'est parfait, les framboises ne tomberont pas au fond du moule!  
Verser la pâte dans le moule.  
Enfourner pour 40 minutes.  
Sortir le gâteau du moule délicatement avec son papier et le déposer sur une grille.  
Attendre qu'il soit bien froid pour le découper en jolies tranches.