



Gâteau Aux Pêches

Şeftalili Kek



4 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'eau
1,5 tasse de thé d'huile
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
Zeste d' 1/2 citron
2,5 tasses de farine
Pour le mélange :
4-5 pêches
5 cuillères à soupe de marmelade
Une poignée de noix
Pour la surface :
3 cuillères à soupe de marmelade
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de noix de coco

- # Mélangez dans un bol, les ingrédients secs, de la farine, du sucre, de la levure chimique et de la vanille. Mélangez sec avec une cuillère pendant 3-4 minutes.
- # Rajoutez des œufs, de l'eau, de l'huile et du zeste de citron. Mélangez les ingrédients avec un mixer.
- # Huilez un plat de gâteau à menotte.
- # Versez la moitié du mélange, puis rajoutez les pêches serrement.
- # Versez de la marmelade dessus et saupoudrez des noix. Rajoutez le mélange qui reste.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 45-50 minutes.
- # A la sortie du four, mettez de la marmelade mélangé avec de l'eau. Saupoudrez de la noix de coco quand elle refroidit.

N-B; Il est conseillé d'utiliser de la marmelade clair.