Gâteau Noir Au Maïzena

Mısırunlu Esmer Kek

3 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de maïzena
1 tasse de farine
4 cuillères à soupe de raisin sec
1 tasse de thé de yaourt
1 tasse de thé d'huile végétale
2 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de bicarbonate de soude
1 cuillère à soupe de mahaleb

Mélangez l'eau et le sucre à l'aide d'un robot.
Préparez en premier les ingrédients liquide ; Rajoutez l'huile et le yaourt dans ce mélange puis mélangez ensemble.
Puis rajoutez de la maïzena, de la farine, de la levure, du cacao et du mahaleb et mélangez.
Enfin rajoutez les raisins secs trempé dans la farine puis mélangez tous les ingrédients.
Versez le mélange dans un plat de gâteau huilée légèrement.
Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45 minutes.

N-B: Tremper les raisins secs permet de ne pas coller le gâteau dans le plat.