



Gâteau d'Avril

Nisan Keki



3 œufs
1,5 tasses de sucre en poudre
1,5 tasse à thé d'huile
1 tasse de yaourt
3 tasses de farine de blé entier
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle
1 paquet de vanille
1 morceau de zeste d'orange
1 carotte
1 pomme
1 tasse à thé de raisins secs

- # Mettez dans un bol creux, du sucre et des œufs puis mélangez jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez du yaourt et de l'huile, mélangez un peu puis rajoutez de la farine, de la levure, de la vanille et de la cannelle.
- # Mélangez tous les ingrédients, puis rajoutez les pommes râpées, les carottes râpées, du zeste d'orange râpé et du raisin sec.
- # Étalez les derniers ingrédients puis mélangez l'ensemble.
- # Versez le mélange dans le plat de gâteau huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés pendant 50 minutes.
- # Laissez refroidir le gâteau dans le plat, puis retournez sur une assiette.

N-B; Si vous râpez les pommes juste avant de rajoutez dans le gâteau, elle ne risque pas de noircir.