



## Gâteau Aux Raisin Et Au Thé

Üzümlü Çaylı Kek



- 3 œufs
- 1 tasse de thé
- 1,5 tasses de sucre granulé
- ½ tasse de yaourt
- 1,5 tasse à thé d'huile
- 1,5 tasse de thé de raisins secs
- 3,5 tasses de farine
- 1 sachet de levure chimique
- 1 paquet de vanille
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 1 cuillère à café de cannelle

- # Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à que le sucre fond. Rajoutez du yaourt, du thé et de l'huile. Mélangez un petit moment.
- # Rajoutez de la farine, de la cannelle, de la vanille, du cacao et de la levure. Mélangez tous es ingrédients.
- # Enfin rajoutez les raisins secs lavés et farinés. Mélangez de façon à étaler les raisins.
- # Versez le mélangez dans un plat de gâteau. Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 50 minutes.
- # Laissez attendre dans le plat pour que le gâteau devient tiède, puis retournez dans une assiette, et servez quand il refroidit complètement.

N-B; Si vous laissez attendre les raisins dans l'eau froide, ils seront plus gonflés.