



Gâteau Aux Dattes

Hurmali Kek



2 œufs
1,5 tasses de sucre granulé
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
3 tasses de farine
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de cannelle
½ cuillère à café de gingembre en poudre
½ tasse d'arachides
1 tasse de dattes

- # Épluchez la peau des arachides et battez. Sortez les pépins des dattes, coupez en petit morceaux.
- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre. Mélangez jusqu'à que le sucre fond.
- # Rajoutez du yaourt et de l'huile. Mettez sur un tamis, de la farine, de la levure, de la vanille, du gingembre en poudre et de la cannelle, puis tamisez sur le mélange.
- # Enfin rajoutez les dattes et les arachides. Mélangez de façon à étalez dans tout les mélange.
- # Huilez un plat de gâteau troué du milieu, puis versez le mélange. Faites cuire au four préchauffé à 185 degrés pendant 50 minutes.
- # Laissez attendre le gâteau un petit moment puis tournez sur une assiette.

N-B; Vous pouvez rajoutez 1 cuillère à soupe de cacao selon votre volonté.