



## Gâteau Mouillé Aux Raisins

Üzümlü Islak Kek



2 œufs  
1,5 tasses à thé de sucre en poudre  
1 tasse à thé d'huile d'olive  
1 sachet de levure chimique  
1 paquet de vanille  
Zeste d' ½ orange  
1 tasse à thé de raisins secs  
1,5 tasses de farine  
Pour la surface ;  
1 tasse à thé de lait  
2 cuillères à soupe d'huile végétale  
½ tasse à thé de sucre en poudre  
1 cuillère à soupe de cacao

- # Mélangez dans un bol profond, les œufs et le sucre jusqu'à qu'ils deviennent tout blanc.
- # Rajoutez de l'huile d'olive, de la vanille, de la farine, du zeste de d'orange et de la levure. Mélangez l'ensemble.
- # Enfin rajoutez du raisin sec lavé, puis mélangez de façon à étaler dans tous le mélange.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé de 18-20 cm. Placez au four préchauffé à 150 degrés pendant 45 minutes.
- # Pendant ce temps, mettez dans un petit bol creux, du lait, de l'huile, du sucre en poudre et du cacao. Laissez bouillir une fois puis laissez refroidir.
- # Retirez le gâteau cuit du four, quand elle devient tiède, versez le mélange de cacao sans enlever le gâteau du plat.
- # Servez 1 heure plus tard.

**N-B ; Vous pouvez trouer le gâteau pour qu'il absorbe mieux le cacao.**