



## Gâteau Au Café

Kahveli Kek



- 2 œufs
- 1,5 tasses de sucre granulé
- 1 cuillère à café de grains de café instantané
- 1,5 tasses à thé de lait
- 1 tasse à thé d'huile végétale
- 1 paquet de chocolat noir (80 oz)
- 1 sachet de levure chimique
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 2,5 tasses de farine

- # Mélangez le lait et le café puis laissez de côté.
- # Mélangez dans un bol creux, du sucre granulé et des œufs jusqu'à que le sucre fonde.
- # Rajoutez de l'huile et le café au lait puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine, du cacao et de la levure puis mélangez.
- # Enfin rajoutez du chocolat cassé en morceau puis mélangez avec une cuillère.
- # Versez le mélange de gâteau dans un plat de gâteau huilé. Placez dans un four préchauffé à 180 degrés et laissez cuire pendant 50 minutes.
- # Quand le gâteau est sorti du four, sortez du plat et servez.

N-B; Si vous jetez trop de cacao pour que la couleur soit foncée, le gâteau sera amer.