



Gâteau Aux Fruits d'Été

Yaz Meyveli Kek



3 œufs
1,5 tasses de sucre granulé
3,5 tasses de farine
1,5 tasse à thé d'huile
1 tasse de yaourt
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de sésame
1 citron râpé
1 paquet de vanille
1 sachet de levure chimique
Pour la surface ;
2 poires
1 grosse pomme
1 pêche
1 cuillère à soupe de sucre en poudre
1 cuillère à café de sésame

- # Épluchez les fruits, râpez, rajoutez du sucre en poudre et du sésame, mélangez et laissez de côté.
- # Mettez dans un bol creux, du sucre granulé et des œufs. Mélangez jusqu'à qu'ils devient tout blanc.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile, du zeste de citron râpé, de la cannelle et de la vanille. Mélangez un petit moment.
- # Rajoutez de la farine, de la levure et du sésame. Mélangez les ingrédients. (Allumez le four à 180 degrés pendant ce temps.)
- # Huilez un plat de gâteau, versez le mélange dedans. Rajoutez le mélange de fruit dessus.
- # Placez le gâteau au four et laissez cuire pendant 1 heure et 10 minutes. Sortez du plat quand elle refroidie, servez de façon que la partie avec les fruit reste au dessus.

N-B; Il ne faut pas filtrer l'eau des fruits, pour cette raison le temps de cuisson est allongé.