



Gâteau Aux Cerises Et Au Café

Vişneli Kahveli Kek



3 œufs
1 tasse de cerise
2 tasses de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de granules de café instantané
1 tasse de yaourt
1 tasse d'huile végétale
1 zeste de citron
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 sachet de levure chimique
2,5 tasses de farine

- # Mettez dans un bol de pétrissage, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez jusqu'à que le mélange devient blanc.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile et du café. Mélangez jusqu'à que le café laisse sa couleur dans le mélange. Puis rajoutez de la farine, de la vanille, de la levure et du zeste de citron. Mélangez un peu de temps.
- # Enfin rajoutez les cerises. Mélangez de façon à étaler les cerises dans tous le mélange.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé. Laissez cuire au four préchauffé à 180 degrés pendant 45-50 minutes.
- # Sortez du four puis laissez refroidir. Tournez sur une assiette puis servez.

N-B; En raison du goût naturel que contient les cerises et le cacao, la quantité a été augmenté.