Gâteau Aux Pêches

Şeftalili Kek

4 œufs
1 tasse de sucre granulé
1 tasse d'eau
1,5 tasse de thé d'huile
1 sachet de levure chimique
1 paquet de vanille
Zeste d' ½ citron
2,5 tasses de farine
Pour le mélange :
4-5 pêches
5 cuillères à soupe de marmelade
Une poignée de noix
Pour la surface :
3 cuillères à soupe de marmelade
2 cuillères à soupe d'eau
1 cuillère à soupe de noix de coco

Mélangez dans un bol, les ingrédients secs, de la farine, du sucre, de la levure chimique et de la vanille. Mélangez sec avec une cuillère pendant 3-4 minutes.
Rajoutez des œufs, de l'eau, de l'huile et du zeste de citron. Mélangez les ingrédients avec un mixer.
Huilez un plat de gâteau à menotte.
Versez la moitié du mélange, puis rajoutez les pêches serrement.
Versez de la marmelade dessus et saupoudrez des noix. Rajoutez le mélange qui reste.
Laissez cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 45-50 minutes.
A la sortie du four, mettez de la marmelade mélangé avec de l'eau. Saupoudrez de la noix de coco quand elle refroidit.

N-B; Il est conseillé d'utiliser de la marmelade clair.