



Gâteau Au Cacao Sur Papier

Kağıtta Kakaolu Kek



2 œufs
1,5 tasse de thé de sucre en poudre
2 cuillères à soupe de cacao
8 morceaux d'abricots secs
1 tasse de raisins secs
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à café de zeste d'orange
2 tasses de farine

- # Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez 3-4 minutes avec un mixer.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile et du cacao puis mélangez un petit moment. Rajoutez ensuite de la farine, de la levure, de la cannelle et du zeste d'orange. Mélangez encore un petit moment.
- # Enfin rajoutez du raisin sec et des abricots secs coupés en petit morceaux. Mélangez avec une cuillère jusqu'à que le mélange s'étale de façon homogène.
- # Placez les papier de gâteau dans le plat côte à côte. Mettez du mélange jusqu'à la moitié du plat.
- # Placez au four préchauffé à 170 degrés. Laissez cuire 25-30 minutes.

N-B; Si le papier de gâteau est mou, vous pouvez mettre deux par deux.