



## Gâteau Au Coing

Ayvalı Kek



3 œufs  
1,5 tasses de sucre en poudre  
2 cuillères à soupe de yogourt  
1 tasse de noix de coco  
1 tasse de noix concassées  
3 cuillères à soupe de beurre (3 cuillères à soupe)  
1 paquet de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
2,5 tasses de farine  
Pour la surface :  
2 petits coings  
1 cuillère à soupe de sucre  
3 gousses de girofle

- # Huilez avec du beurre, une moule de gâteau avec menotte de 25 cm.
- # Saupoudrez du sucre, puis placez les coings non épluchés et coupés finement dans la moule serrement. Saupoudrez du girofle battue finement.
- # Mettez la moule de côté, puis préparez le mélange de gâteau. Mélangez l'œuf et le sucre pendant 5 minutes.
- # Rajoutez du beurre et du yaourt. Mélangez jusqu'à que le beurre soit bien mélangé à l'intérieur.
- # Puis rajoutez de la vanille, de la farine, du poudre à pâte, de la noix de coco et des noix. Mélangez avec une cuillère.
- # Versez le mélange dans la moule, puis placez au four préchauffé à 170 degrés. Laissez cuire environ 50 minutes.
- # Laissez attendre ½ heure après la sortie du four. Enlevez les menottes puis tournez à l'envers.

**N-B; Si vous préparez le gâteau avec un gros coing, il suffit d'en utiliser un seul.**