



Gâteau Au Riz Et Au Miel

Ballı Piringli Kek



3 œufs
1 tasse de miel
1 tasse de riz
1 tasse de raisins secs
1 tasse de noix de coco
1,5 thé tasse d'huile de tournesol
1 tasse de lait
1 paquet de vanille
1 paquet de la poudre à pâte
2,5 tasses de farine

- # Lavez le riz dans un premier temps. Rajoutez 3 tasse de thé d'eau. Faites cuire à basse température jusqu'à qu'il absorbe son liquide.
- # Mélangez les oeufs et le miel dans un bol creux.
- # Rajoutez de l'huile de tournesol et du lait. Mélangez un petit moment.
- # Puis rajoutez du riz bouilli, de la vanille, de la farine et de la poudre à pâte.
- # Mélangez les ingrédients puis rajoutez du raisin sec.
- # Versez le mélange de gâteau dans moule huilé. Laissez cuire au four chauffé légèrement pendant 1 heure.
- # Faites refroidir puis retournez à l'envers sur une assiette.

N-B; Si le sucre naturel du miel ne suffit pas, vous pouvez rajouter 1 tasse de thé de sucre en plus.