



## Gâteau D'Hiver Aux Fruits

Meyveli Kış Keki



3 œufs  
1,5 tasses de sucre en poudre  
1 orange  
1 pomme  
1 coing  
1 poire  
2 mandarines  
½ paquet de margarine ou de beurre  
1 tasse de lait  
½ cuillère à café de gingembre  
1 cuillère à café de poudre à pâte  
1 paquet de vanille  
1 cuillère à café de cannelle  
1 cuillère à soupe de jus de citron  
2,5 tasses de farine tamisée

- # Faites fondre la margarine puis laissez fondre. Huilez le plat de cuisson avec une partie de l'huile.
- # Épluchez les fruits puis coupez en petit morceaux. Mélangez avec 1 tasse de thé de farine. Rajoutez du citron dans le lait. Mélangez puis laissez de côté.
- # Mettez dans un bol profond, des oeufs et du sucre puis mélangez. Rajoutez du lait au citron et de la margarine fondue. Mélangez un instant.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte, de la vanille, de la cannelle et du gingembre. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez enfin les fruits préparés. Mélangez avec une cuillère en bois sans détériorer.
- # Versez le mélange de gâteau dans un plat de cuisson huilé. Faites cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant 1 heure.
- # Tournez le gâteau sur une assiette plate au bout de 10 minutes puis servez.

**N-B; Il est conseillé que le mélange de gâteau soit plus gras pour que les fruit ne tombent pas profond.**