



## Gateau Au Loukoum

Lokumlu Kek



12 loukoum simple  
3 œufs  
1 de tasse de café de sucre en poudre  
1 tasse de café de noix de coco  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à soupe de beurre  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café de cannelle  
2 tasses de farine tamisée

- # Faites attendre les loukoum au congélateur pendant un moment pour pouvoir les couper plus rapidement. Puis coupez en quelques morceaux, mélangez avec de la farine et remettez au congélateur.
- # Mettez dans un bol creux, des oeufs et du sucre. Mélangez pendant 2 minutes. Rajoutez du yaourt, de l'huile et du beurre puis mélangez encore un peu.
- # Mélangez de la cannelle, de la noix de coco et de la levure mélangé avec de la farine pendant un petit moment.
- # Rajoutez enfin les loukoums puis mélangez pour étaler les loukoums dans le mélange.
- # Huilez le plat de gâteau. Saupoudrez un peu de farine. Versez le mélange de gâteau.
- # Placez le gâteau au four préchauffé à 170 degrés laissez cuire pendant 45 minutes à condition d'ouvrir le four pendant les 25 premières minutes.
- # Sortez sur une assiette après 15 minutes de la sortie du four. Coupez après le refroidissement.

**N-B; Le loukoum est une production sucrée, ce qui fait que la quantité de sucre est tenue peu.**