



Gâteau Sirin

Şirin Kekler



2 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse d'eau
½ paquet de beurre (2 cuillères à soupe)
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de bicarbonate de soude
1,5 tasses de farine
15 cerise de confiture
Pour la surface :
1 tasse de café jus de confiture
2 cuillères à soupe de noix de coco

- # Mettez les cerises de la confiture dans un filtre dès la veille.
- # Le lendemain, le jus disparaît complètement. Elle devient solide. Coupez en quelques morceaux.
- # Huilez les moules de gâteau avec du beurre ramolli à température ambiante.
- # Mélangez dans un bol creux, les oeufs et le sucre en poudre pendant 2-3 minutes.
- # Rajoutez le beurre et l'eau qui reste. Tournez quelques fois.
- # Rajoutez de la farine, de la carbonate et mélangez un petit instant. (La forme doit être un peu foncé)
- # Rajoutez enfin les cerises haché, puis mélangez avec une cuillère.
- # Remplissez la moule avec le mélange de façon à dépasser légèrement le milieu.
- # Faites cuire au four préchauffé pendant 25-30 minutes. Laissez reposer pendant ½ heure après la sortie du four.
- # Mettez le jus de confiture dans une petite poêle puis faites chauffer.
- # Trempez les petits gâteaux dans le jus de confiture puis dans la noix de coco.

N-B; Il est conseillé d'utiliser des confitures de fruits rouges comme des cerises ou des fraises.