



Mangez, buvez mais n'abusez pas (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Les recettes de cuisines

Gâteau Aux Raisins Fraiches

Taze Üzümlü Kek



3 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse de jus de raisin
½ paquet de margarine ou de beurre
1 sachet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
1 tasse d'amidon
2 tasses de farine
25 raisins noirs

- # Mettez dans un bol de mélange, des œufs et du sucre puis mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez du beurre fondu et refroidi, puis du jus de raisin. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la poudre à pâte mélangé avec de la farine, de l'amidon, de la farine et de la vanille. Mélangez encore un instant.
- # Rajoutez enfin du raisin noir dénoyautés, puis tournez avec une cuillère en bois sans détériorer.
- # Versez dans une moule de gâteau huilé. Placez au four préchauffé à 5 minutes, à 170 degrés puis faites cuire pendant 40 minutes.
- # Laissez reposer pendant 10 minutes après la sortie du four puis tournez à l'envers sur une assiette.

N-B; Il est conseillé de consommer rapidement car on utilise des fruits frais.