



Gâteau Pétrit

Yoğurma Kek



3 œufs
2 tasse de sucre en poudre
4 cuillères à soupe de yogourt
1 tasse d'huile végétale
1 tasse de figes sèches hachées
1 sachet de poudre à pâte
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de cannelle en poudre
2 tasses de farine

- # Mettez dans un bol de pétrissage, le premier œuf, rajoutez du sucre en poudre puis mélangez avec les bouts de doigts.
- # Rajoutez le deuxième œuf, puis 1 tasse de sucre en poudre. Mélangez quelques minutes.
- # Rajoutez le troisième œuf puis rajoutez du yaourt. Mélangez encore un peu.
- # Rajoutez de l'huile, 1 tasse de farine, de la poudre à pâte, de la vanille et de la cannelle. Continuez à pétrir.
- # Rajoutez 1 tasse de farine et des figes séchées. Mélangez un petit instant.
- # Versez le mélange dans une moule de gâteau.
- # Faites cuire au four préchauffé à 170 degrés pendant ½ heure.
- # Vous pouvez servir après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Si vous utilisez du sucre granulé, il faut pétrir plus longtemps.