



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

Gâteau Au Citrouille

Balkabaklı Kek



3 œufs
6 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 tasse de yaourt
1 grande tasse de thé d'huile
1 sachet de poudre à pâte
1 cuillère à café de cannelle
1 cuillère à soupe de noix de coco
1 tasse de noix
1 tranche de citrouille (350-400 gr)
2 tasses de farine

- # Râpez la tranche de citrouille grossièrement.
- # Rajoutez dans un bol de mélange, des oeufs et du sucre. Mélangez avec un mixer jusqu'à que la couleur devient blanc.
- # Rajoutez du yaourt puis de l'huile végétale.
- # Rajoutez la citrouille, de la farine, de la poudre à pâte et de la noix de coco. Mélangez un petit moment avec un mixer.
- # Rajoutez enfin des noix. Mélangez avec une cuillère en bois.
- # Versez dans une moule de gâteau huilée. Placez au four préchauffé à 170 degrés.
- # Faites cuire environ 50 minutes.
- # Tournez sur une assiette de service après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Vous pouvez utiliser des poires, des carottes ou des pommes avec les mêmes quantités.