



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

Gâteau Aux Anis

Anasonlu Kek



3 œufs
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de lait
½ paquet de margarine
1 cuillère à soupe d'anis
1 sachet de poudre à pâte
2 tasses de farine

- # Mettez dans un e mélange, des oeufs et du sucre. Mélangez avec un mixer jusqu'à qu'il devient tout blanc.
- # Rajoutez de la margarine fondue et du lait. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et de l'anis. Mélangez de façon à étalez les ingrédients de façon homogène.
- # Versez le mélane dans une moule de gâteau huilé. Placez au four allumé il y a 5 minute, à 170 degrés puis laissez cuire pendant 45 minutes.
- # Tournez à l'envers sur une assiette, après 10 minutes de la sortie du four.

N-B; Vous pouvez remplacer le lait avec de l'eau.