



Gâteau a La Levure

Mayalı Kek



½ paquet de levure
2 oeufs
5 cuillères à soupe de sucre en poudre
1 tasse de yaourt
½ paquet de beurre (125 gr.)
1 tasse de thé de raisin sec
1 paquet de vanille
2 tasses de farine

- # Faites fondre le beurre sans brûler puis laissez refroidir.
- # Rajoutez dans un bol de mélange, des oeufs et du sucre en poudre. Mélangez jusqu'à qu'il devient tout blanc.
- # Rajoutez du beurre et du yaourt. Mélangez un petit moment, avec une cuillère.
- # Rajoutez de la farine et de la levure. Mélangez avec une cuillère en bois.
- # Couvrez la pâte puis laissez reposer dans une température ambiante pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, rajoutez de la vanille et du raisin sec. Mélangez l'ensemble.
- # Versez le mélange dans un plat de cuisson.
- # Placez au four tiède à 165 degrés puis laissez cuire pendant 35-40 minutes.
- # Tournez à l'envers dans une assiette après 10 minutes de la sortie du four.

N-B ; Il est conseillé d'utiliser du sucre en poudre dans la préparation.