



## Gâteau Aux Bleuets

Böğürtlenli Kek



- 1 tasse de bleuets frais
- 2 cuillères à soupe de sucre granulé
- 1 cuillère à soupe de fécule
- 1 cuillère à soupe de beurre
- 2 oeufs
- 1 tasse de sucre en poudre
- 1 café tasse d'huile végétale
- 1 tasse de yaourt
- 1 sachet de poudre à pâte
- 1 paquet de vanille
- 1,5 tasses de farine

- # Huilez une moule avec menotte avec du beurre.
- # Mélangez des bleuets, du sucre et du fécule dans un bol de mélange. Versez dans la moule.
- # Rajoutez dans le même bol, les oeufs et du sucre en poudre. Mélangez.
- # Rajoutez de l'huile et du yaourt puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez de la farine, de la poudre à pâte et de la vanille. Mélangez puis versez dans la moule de gâteau.
- # Placez au four froid, réglez le four à 165 degrés. Faites cuire pendant 1 heure.
- # Faites reposer le gâteau pendant 10 minutes après la sortie du four. Tournez à l'envers dans une assiette.

N-B; Vous pouvez préparer ce gâteau avec des framboises et du raisin coupé.