



Gâteau Noir Au Maïzena

Misirunlu Esmer Kek



- 3 œufs
- 1 tasse de sucre
- 1 tasse de maïzena
- 1 tasse de farine
- 4 cuillères à soupe de raisin sec
- 1 tasse de thé de yaourt
- 1 tasse de thé d'huile végétale
- 2 cuillères à soupe de cacao
- 1 paquet de bicarbonate de soude
- 1 cuillère à soupe de mahaleb

- # Mélangez l'eau et le sucre à l'aide d'un robot.
- # Préparez en premier les ingrédients liquide ; Rajoutez l'huile et le yaourt dans ce mélange puis mélangez ensemble.
- # Puis rajoutez de la maïzena, de la farine, de la levure, du cacao et du mahaleb et mélangez.
- # Enfin rajoutez les raisins secs trempé dans la farine puis mélangez tous les ingrédients.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilée légèrement.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45 minutes.

N-B: Tremper les raisins secs permet de ne pas coller le gâteau dans le plat.