



## Gâteaux Aux Figes

İncirli Kek



- 4-5 figes sèches
- 1 tasse de thé d'huile végétale
- 1 tasse de lait
- $\frac{3}{4}$  tasse de sucre
- 2 œufs
- 2 tasses de farine
- 1 cuillère à café de cannelle
- 1 paquet de bicarbonate de soude

- # Mouillez les figes en morceau dans le lait dès la veille.
- # Mélangez l'œuf et le sucre. Mélangez avec un robot si possible.
- # Puis rajoutez les figes, de la farine, de l'huile, de la cannelle et du bicarbonate de soude.
- # Versez ce mélange dans le plat de gâteau huilé.
- # Laissez cuire dans le four préchauffé à 175 degrés pendant 45 minutes.

**N-B :** Vous pouvez remplacer l'huile végétale par 125 gr. de margarine.