



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

Gâteau Noir Et Blanc

Siyah Beyaz Kek



4 œufs
1,5 tasse de sucre granulé
1,5 tasse de yaourt
1 tasse d'huile de tournesol
2,5 tasses de farine
2 paquets de bicarbonate de soude
2 paquets de vanille
3-4 cuillères de cacao
1 tasse à thé de chocolat noir

- # Mélangez l'œuf et le sucre à l'aide d'un robot.
- # Rajoutez dessus, du yaourt et de l'huile végétale.
- # Rajoutez de la farine, de la vanille et du bicarbonate de soude, puis versez dans un plat carré à moitié huilée.
- # Rajoutez du cacao et du chocolat noir dans la partie restante.
- # Rajoutez le mélange foncé sur le mélange clair.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45 minutes.
- # Après avoir laissé reposer ½ heure, coupez en carré puis servez.

N-B : Si vous n'avez pas du chocolat noir, vous pouvez utiliser du chocolat normal.