# Gâteau Au Thé

Çaylı Kek

2 œufs
1 tasse de thé froid
6 tasses à thé de farine
1 tasse à thé d'huile végétale
3 tasses à thé de sucre granulé
3 cuillères à soupe de cacao
1 paquet de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille

# Avant de préparer le gâteau, préparez le thé et laissez refroidir.
# Mélangez le sucre et l'œuf.
# Rajoutez dessus, une tasse de thé et les autres ingrédients.
# Mettez la pâte lisse obtenue dans un plat de gâteau huilée.
# Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 35-40 minutes.

N-B : Vous pouvez préparer ce gâteau avec du chocolat. Pour cela laissez fondre 150-200 gr. de chocolat noir puis versez sur le gâteau sortie du four.