



Gâteau Aux Noisette

Fındıklı Kek



2 œufs
1 tasse de sucre
1 tasse à café de yaourt
1 tasse à café d'huile végétale
Un peu moins de 2 tasses de farine
100 gr. de noisette battue finement
1 paquet de vanille
1 paquet de bicarbonate de soude
De la margarine pour huiler le plat

- # Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à qu'elle devient de la crème.
- # Rajoutez de lait, du yaourt, de l'huile végétale et mélangez.
- # Rajoutez de la farine, du bicarbonate de soude et de la vanille puis mélangez et obtenez un mélange lisse.
- # Huilez le plat avec de la margarine à l'aide d'une brosse, puis saupoudrez les noisette pour qu'elle se colle sur le plat.
- # Rajoutez les noisettes en trop dans le mélange de gâteau puis mélangez de façon homogène.
- # Versez le mélange dans le plat de gâteau huilée.
- # Laissez cuire au four préchauffé à 175 degrés pendant 40 minutes.
- # Laissez reposer le gâteau sorti du four pendant 10-15 minutes. Tournez à l'envers puis préparez pour le service.

N-B : Vous pouvez préparer ce gâteau avec des noix, des pistaches ou des amandes.