



Gâteau Au Cacao

Kakaolu Kek



- 3 œufs
- 1 tasse d'eau + 1 tasse à café de sucre granulé
- 1 tasse de yaourt
- $\frac{3}{4}$ tasse d'huile végétale
- 2-3 cuillères à soupe de cacao
- 2 tasses de farine
- 1 paquet de bicarbonate de soude
- 1 paquet de vanille

- # Mélangez le sucre et les œufs avec un robot jusqu'à qu'elle prend la couleur blanc.
- # Rajoutez du yaourt et de l'huile végétale puis mélangez.
- # Enfin rajoutez les ingrédients sec ; de la farine, du bicarbonate de soude et de la vanille puis mélangez.
- # Après avoir obtenue un mélange lisse, rajoutez 2-3 cuillères à soupe de cacao, puis laissez étaler le cacao de façon homogène.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau fariné et huilé.
- # Laissez cuire au four à 175 degrés pendant 45 minutes.
- # A la fin du temps, laissez reposer 10 minutes, tournez sur une assiette puis servez.

N-B : Pendant le rajout de cacao, tamisez le cacao comme pour la farine.