



Gâteau Mouillé

Islak Kek



4 œufs
1,5 tasse de sucre
2,5 tasses de farine
1 tasse d'huile végétale
1,5 tasse de yaourt
4 cuillères à soupe de cacao
2 paquets de bicarbonate de soude
2 paquets de vanille

- # Mélangez les œufs et le sucre jusqu'à qu'elle devient blanc.
- # Rajoutez l'huile, le yaourt et le cacao puis mélangez.
- # Séparez 1 tasse du mélange.
- # Rajoutez dans le mélange qui reste dans le bol, de la farine, du bicarbonate et de la vanille puis mélangez.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé et fariné.
- # Laissez cuire au four préchauffé pendant 45 minutes.
- # Laissez reposer le gâteau pendant 10 minutes, tournez à l'envers sur une assiette.
- # Versez le mélange séparé non cuit sur le gâteau.

N-B : Ce gâteau doit être consommé le jour même car l'œuf cru risque d'être périmé.