



Gâteau Aux Marmelades

Marmelatlı Kek



De la levure de la grandeur d' ½ boîte d'allumette
1 tasse à café de sucre granulé
1 œuf
3,5 tasses de farine
1 tasse à thé yaourt
½ tasse à café d'huile végétale
1 tasse à café d'eau tiède
1 paquet de vanille
1 bol de marmelade

- # Mettez dans un bol creux, 1 tasse à café d'eau tiède, de la levure et du sucre puis mélangez jusqu'à que la levure et le sucre fond.
- # Rajoutez du yaourt, l'œuf et 3 tasses de farine puis pétrissez.
- # Rajoutez de l'huile, la farine qui reste, pétrissez puis laissez reposer couvert pendant 1 heure.
- # A la fin du temps, rajoutez de la vanille et pétrissez jusqu'à que la vanille s'étale dans toute la pâte.
- # Ouvrez la pâte en forme de rectangle de la grandeur du plat de gâteau.
- # Étalez les marmelades sur toute la surface de la pâte, faites un rouleau, prenez les bouts puis installez dans un plat de gâteau long et huilé.
- # Laissez reposer ½ heure puis laissez cuire au four à 200 degrés pendant 35 minutes.
- # Quand elle refroidit, étalez la marmelade sur la surface puis servez.

N-B : Vous pouvez remplacer la marmelade par de la crème cacao.