



Gâteau Milan

Kek Milan



2 œufs
1 tasse de sucre granulé
2 tasses de farine
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
2 cuillères à soupe de noix coco
2 tasses à thé de confiture d'orange filtré
1 tasse à thé de raisin sec
1 tasse à thé de noix battue
1 paquet de bicarbonate de soude
1 paquet de vanille

- # Mélangez les œufs et le sucre à l'aide d'un robot pendant 8-10 minutes.
- # Rajoutez de l'huile et du yaourt puis continuez à mélanger.
- # Rajoutez de la farine, du bicarbonate et de la vanille et obtenez un mélange pure.
- # Rajoutez du noix de coco, de la confiture d'orange, de la noix et du raisin puis étalez les ingrédients à l'aide d'une cuillère.
- # Versez dans le plat de gâteau.
- # Laissez cuire au four à 185 degrés pendant 35-40 minutes.
- # Mettez dans une assiette après un moment de la sortie du four.

N-B : Gâteau Milan est une ancienne recette italienne.