



Gâteau à l'Huile De Sésame

Tahinli Kek



- 2 œufs
- 1 tasse d'huile de sésame
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de sucre granulé
- 1 tasse de yaourt
- ½ tasse de lait
- 1 tasse à thé de raisin sec
- 1 paquet de bicarbonate de soude

- # Mélangez les œufs et le sucre pendant 10 minutes jusqu'à qu'elle devient crémeux.
- # Rajoutez de l'huile de sésame, du lait et du yaourt puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine et du bicarbonate puis mélangez, ensuite rajoutez les raisins sec rincé, filtré et farinée.
- # Mélangez pour que les raisins s'étalent sur tous le mélange.
- # Versez le mélange dans un plat de gâteau huilé et fariné.
- # Laissez cuire au four à 180 degrés pendant 35-40 minutes.
- # Servez après 10 minutes de la sortie du four.

N-B : La dose d'huile de l'huile de sésame est suffisante, donc il n'y a pas besoin de rajout d'huile supplémentaire.