



Gateau aux Gaufrettes

Gofretli Kek



3 oeufs
1 tasse de sucre en poudre
¼ cuillère à café de sel
1 tasse de lait
½ tasse d'huile de tournesol
1 paquet de vanille
1,5 sachet de levure
3 tasses de farine
Pour l'Interieur :
8-10 gaufrettes
1,5 tasse de raisins secs

- # Séparez le blanc et le jaune de l'oeuf.
- # Rajoutez du sucre sur le blanc d'oeuf puis fouettez 4-5 minutes avec un mixeur.
- # Rajoutez du sel sur le jaune d'oeuf. Mélangez jusqu'à qu'elle se disperse.
- # Puis rassemblez le jaune et le blanc d'oeuf. Rajoutez du lait, de l'huile de tournesol et mélangez.
- # Rajoutez de la farine, de la levure et de la vanille. Obtenez un mélange lisse sans trop mélanger.
- # Versez la moitié du mélange sur un plat de cuisson. Rajoutez les gaufrettes en forme de miettes et du raisin sec.
- # Versez le mélange restant et étalez avec une cuillère.
- # Mettez au four préchauffé a 170 degrés. Laisser cuire 50-55 minutes.
- # Laissez reposer 10 minutes apres la sortie du four. Retournez sur une assiette a service.

N-B: Vous n'apercevrez pas les gaufrettes a l'intérieur mais le gout reste présent.