



Cake Aux Épinards

Ispanaklı Kek



1 bouquet d'épinards (250-300 gr.)
1 tasse de fromage parmesan
1 tasse de yaourt
½ tasse d'huile végétale
1 tasse à café de lait
2 œufs
1,5 tasses de farine
1 sachet de levure
1 cuillère à café de sel

- # Rincez les épinards, filtrez l'eau, coupez finement.
- # De l'autre côté, mettez dans un bol creux les œufs, puis mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez du yaourt, de l'huile, et du lait puis mélangez.
- # Rajoutez de la farine et de la levure puis rajoutez les épinards en dernier puis mélangez.
- # Versez le mélange dans plat de gâteau.
- # Mettez au four préchauffé à 160 degrés. Laissez au four moins d'une heure jusqu'à que la surface soit bien cuit.
- # N'ouvrez pas le four pendant ½ heure.
- # Laissez attendre le gâteau au four pendant un moment. Tournez à l'envers sur une assiette.
- # Servez froid.

N-B: Généralement, les épinards ne sont pas aimés par les enfants, la consommation de cette façon permet d'avoir le niveau de calorie nécessaire.