Gâteau aux Épices

Kuruyemişli Kek

2 oeufs
1 cuillère à soupe de beurre
1 tasse de thé d'huile d'olive
1 tasse de sucre en poudre
1 tasse de lait
2,5 tasses de farine
1 paquet de vanille
1 cuillère à café de poudre à pâte
1 tasse à thé de raisins secs
1 tasse à thé de pistache broyées
1/2 tasse à thé amandes
1/2 tasse à thé de noix
1/2 tasse à thé de noisette
1/2 tasse à thé non salée pois chiches jaunes

Mouillez les raisins secs, battez les pistaches, les amandes, les noix et les noisettes. Transformez les pois chiches jaunes en poudre.
Mettez dans un bol creux, des œufs et du sucre en poudre. Mélangez jusqu'à qu'ils devient tous blanc.
Rajoutez du beurre et de l'huile végétale. Mélangez jusqu'à que le beurre perd sa forme.
Rajoutez du lait, de la vanille, de la poudre à pâte et la moitié de la farine. Mélangez quelque tour puis rajoutez la farine qui reste.
Rajoutez dans la pâte, les amandes, les noisettes et les pistaches. Mélangez avec une cuillère en bois, rajoutez du raisin sec fariné, du pois chiches jaune et des noix. Mélangez avec une cuillère en bois.
Mettez la pâte du gâteau dans un plat de gâteau huilé.
Placez le gâteau au four préchauffé à 175 degrés et laissez cuire jusqu'à que le gâteau gonfle et qu'il y a des fissures.
Sortez le gâteau du plat et servez.

N-B: En raison du niveau d'huile des épices, le gâteau est préparé avec moins d'huile.