Gâteau Aux Cerises

Vişneli Kek



3 oeufs
1 tasse de cerise denoyauté
1,5 tasses de sucre granulé
1 tasse de lait
1 tasse d'huile de tournesol
3 tasses de farine
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 sachet de levure chimique

Mélangez les oeufs et le sucre avec un mixer.
Rajoutez du lait et de l'huile de tournesol. Mélangez un peu puis rajoutez de la farine, de la vanille et de la levure. Mélangez encore un peu.
Huilez un plat de gâteau avec un trou au milieu. Versez la moitié du mélange dans le plat.
Placez les cerises denoyautés dessus, puis versez le mélange qui reste.
Placez le gâteau au four préchauffé à 180 degrés. Laissez cuire environ 45-50 minutes. Enfoncez des cure-dent sur le gâteau qui vient de sortir du four. Si le mélange ne se colle pas au cure-dent, le gâteau est cuit.
Tournez le gâteau aux cerises sur une assiette, 10-15 minutes plus tard après la sortie du four. Servez quand le gâteau refroidit.

N-B: Vous pouvez sortir les noyaux des cerises à l'aide d'un poinçon.