



Gâteau A La farine De Maïs Et Au Fromage

Mısır unlu Peynirli Kek



- 2 oeufs
- 1 tasse de farine de maïs
- 2 tasses de farine
- 1 tasse de lait
- 1 tasse de yaourt
- 1/2 tasse d'huile de tournesol
- 1/2 cuillère à café de sel
- 1 sachet de levure chimique
- 1/2 bouquet d'aneth frais
- 1/2 bloc de fromage blanc
- 1 cuillère à café de flocons de piment rouge

- # Écrasez le fromage, rajoutez de l'aneth haché finement, du flocon de piment rouge, mélangez puis laissez de côté.
- # Mettez dans un bol creux, des oeufs, du lait et de l'huile. Mélangez avec un mixer.
- # Rajoutez de la farine de maïs, de la farine, de la levure et du sel. Mélangez jusqu'à que le mélange devient lisse.
- # Versez la moitié du mélange dans un plat de gâteau huilé. Rajoutez le mélange au fromage dessus, puis versez le mélange qui reste par dessus.
- # Laissez cuire le gâteau au four préchauffé à 170 degrés.
- # Tournez à l'envers sur une assiette après 10 minutes de la sortie du four.

N-B: Dans la préparation de ce gâteau, il est conseillé d'utiliser le plat en forme de cercle.