



Gâteau Aux Figes Fraîches

Taze İncirli Kek



3 oeufs
1,5 tasses de sucre en poudre
4 figues
1 pomme
1 tasse de raisins frais sans pépins
2 cuillères à soupe de beurre
1 tasse de lait
1 sachet de levure chimique
1 cuillère à café d'extrait de vanille
1 cuillère à café de cannelle
3,5 tasses de farine

- # Mettez dans un bol creux, du sucre en poudre et des oeufs puis mélangez jusqu'à qu'il devient tous blanc. Rajoutez du beurre fondu et du lait puis mélangez un petit moment.
- # Rajoutez de la farine, de la levure, de la cannelle et de la vanille. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.
- # Pendant ce temps, coupez rapidement les figes en petit morceau, épluchez les pommes, coupez en petit carré, puis séparez les raisin en unité.
- # Rajoutez dans le mélange de gâteau les figes, les pommes et les raisins. Mélangez avec une cuillère puis versez dans un bol de gâteau huilé.
- # Mettez le gâteau au four préchauffé à 175 degrés puis laissez cuire pendant 50-55 minutes.
- # Tournez à l'envers sur une assiette après que le gâteau ait refroidit.

N-B: Il est conseillé d'utiliser les fruits frais directement pour le gâteau pour éviter les moisissure.