



## Gâteau Aux Pain Rassis

Bayat Ekmekli Kek



1 grand pain  
2 tasses de lait  
3 œufs  
1,5 tasses de sucre granulé  
1 sachet de levure chimique  
1 cuillère à café d'extrait de vanille  
2 cuillères à soupe de cacao  
1,5 tasse de thé de raisins secs  
1,5 tasse de thé d'huile  
1 tasse de farine

# Séparez la peau extérieur des pains rassis, séparez la partie intérieur en quelques morceaux. Rajoutez du lait puis laissez attendre pendant 15 minutes.

# Puis passez au le pain au robot.

# De l'autre côté, séparez le blanc d'oeuf du jaune. Rajoutez du sucre sur le blanc d'oeuf puis mélangez pendant 6-7 minutes.

# Rajoutez du jaune d'oeuf peu fouetté, de l'huile, le pain préparé et du cacao. Mélangez jusqu'à obtenir un mélange lisse.

# Rajoutez de la farine, de la levure et de la vanille. Mélangez quelque tours.

# Enfin rajoutez du raisin sec. Mélangez avec une cuillère puis versez dans le plat de gâteau.

# Laissez cuire le gâteau au four préchauffé à 170 degrés pendant environ 1 heure.

# Tournez à l'envers quand le gâteau devient tiède puis servez.

**N-B:** De cette manière, vous pouvez préparer différent recette en utilisant du pain rassis.