



Ingédients:

- 3/4 verre d'huile + 1 cuillère a soupe
- 2/3 verre d'eau
- 3/4 verre de miel
- 1/2 verre de sucre
- 1 cuillère/c et demie de bicarbonate de soude
- 1 œuf
- 1 verre et demi de farine
- 1/2 cuillère à café de cannelle
- 1/2 cuillère à café de nescafé
- 1/2 cuillère à café de clous de girofle en poudre
- 3 blancs d'œuf
- 2 cuillères à soupe de sucre en poudre

Le sirop:

- 4 cuillères et demi de sucre (cuillères a soupe)

- 1/2 verre d'eau

Ustensile:

Un moule de 35 cm de long

Préparation:

Faire chauffer le four a feu moyen (180 degrés), graisser le moule.

Dans le bol du mixer, verser l'huile, l'eau, le miel, le sucre, le bicarbonate et l'œuf et mélanger pendant 2 mn. Ajouter la farine, la cannelle, le clou de girofle, le nescafé et mélanger a nouveau 2 mn.

Dans un autre bol, battre les blancs en neige et ajouter les blancs a la première préparation. Mélanger délicatement. Verser dans le moule et faire cuire environ 50 mn.

Pendant que le gâteau cuit, préparer le sirop sur le feu en amenant a ébullition le mélange sucre + eau jusqu'a ce que le sucre fonde totalement. Verser le sirop brulant sur le gâteau aussitôt sorti du four.