

Recette du gâteau de Noël de Danielle

250 g de farine
125 g de beurre
1/16 ème de litre de lait
1,5 cuillère à soupe de sucre en poudre
½ paquet de sucre vanillé
1 œuf
25 g d'orangeade (ou oranges confites)
25 g de citronnade (ou citrons confits)
½ zeste de citron râpé
100g d'amandes
62,50 g de raisons secs moelleux blonds
62,50 g de sulfatine
¼ cuillerée à café de sel fin
20 g de levure de boulanger fraîche
½ cuillerée à soupe de rhum
1 pointe de cannelle

- Mélanger tous les ingrédients sauf l'œuf, le lait, le rhum et le beurre.

- Découper la levure de boulanger sur la moitié du lait et laisser gonfler dans un endroit tiède

-Faire fondre doucement le beurre dans le reste de lait, ajouter le rhum puis l'œuf, lorsque le lait a tiédi, mélanger de nouveau.

-Verser la composition dans l'appareil et tourner pour mélanger.

-Ajouter le levain une fois levé et tourner le tout à la cuillère en bois pour bien mélanger le tout.

-Beurrer et fariner un moule à cake, y verser l'appareil et laisser lever une heure dans un endroit tiède. Cuire à four : thermostat 150 °C pendant une heure. Vérifier la cuisson à l'aide de la lame d'un couteau qui doit ressortir sèche. Sinon, poursuivre la cuisson .

-Si le dessus brûle, couvrir avec une feuille de papier aluminium.

Dégustez ! Joyeux Noël !