

Gâteaux de Noël aux fruits confits

16 personnes • Facile • Préparation 20 mn • Cuisson 1 h20



Ingédients

- ✓ 50 g d'abricots secs
- ✓ 250 g de raisins secs
- ✓ 75 g de cerises confites
- ✓ 150 g de beurre tendre
- ✓ 150 g de sucre roux
- ✓ 2 c. à soupe d'un mélange d'épices moulues
- ✓ Zeste d'orange
- ✓ 200 mL de **SNO-PRO Loprofin**
- ✓ 400 g de **Farine Loprofin**
- ✓ 2 c. à café de levure chimique
- ✓ 3 c. à café de **Substitut d'œuf Loprofin**
- ✓ 1-2 c. à soupe de confiture de votre choix
- ✓ Pâte à sucre

Préparation

Préchauffer le four à 180°C. Dans une casserole, mélanger les fruits, le beurre, le sucre roux. Ajouter ensuite les épices et les zestes d'orange. Remuer. Verser le **SNO-PRO Loprofin** et porter à ébullition, en remuant de temps en temps. Baisser le feu et laisser mijoter pendant 2-3 minutes. Laisser refroidir.

Dans un grand saladier, mettre la **Farine Loprofin**, la levure chimique et le **Substitut d'œuf Loprofin**, puis ajouter le premier mélange de fruits. Battre énergiquement jusqu'à ce que tout soit bien mélangé.

Verser la pâte ainsi obtenue dans un moule graissé et tapissé de papier sulfurisé et faire cuire pendant 1 heure 20 minutes environ jusqu'à ce qu'elle soit ferme au toucher. Un couteau enfoncé au centre du gâteau, doit en ressortir propre. Laisser refroidir sur la plaque pendant 1 heure avant de le transférer sur une grille.

Chauffer la confiture au four à microondes et la badigeonner sur tout le gâteau. Couvrir avec la pâte à sucre et décorer.

ASTUCE Toque Chef:

Il est possible de faire plusieurs petits gâteaux à la place d'un grand.

Pour recouvrir le gâteau vous pouvez faire un glaçage au beurre en travaillant 50 g beurre jusqu'à obtenir une consistance crémeuse. Ajoutez ensuite progressivement 100 g de sucre glace en mélangeant bien jusqu'à obtenir la consistance voulue.

	Valeur énergétique	EP	PHE	VAL	MET	LEU	LYS	TYR
Pour une portion	304 kcal	0,62 g	25 mg	30 mg	9 mg	49 mg	28 mg	129 mg
			1 1/4 part	1 part	1 part	1 part	1 part	1 part

Attention ces valeurs ne prennent pas en compte les ingrédients de l'Astuce Toque Chef.

Desserts