

GÂTEAU CRANBERRIES RAISINS SECS ORANGE

Dimanche 05 Mars 2017

Ma note sucrée :



Gâteau cranberries raisins secs orange : 16 parts et 2 pp- 4 sp par part

- 100g de farine
- 50 g de maïzena
- 1/2 sachet de levure
- 2 œufs*

-100 ml de crème à 12 %

-80 g de sucre en poudre

-1 orange non traitée *

-30 g de raisins secs

-30 g de cranberries

-1 cuillère à soupe de rhum

-Extrait de vanille

-1 cuillère à soupe de marmelade d'orange

Faire gonfler les raisins secs et les cranberries dans le jus de l'orange pendant 1 heure

Préchauffer le four 180 ° (th 6)

Mélanger ensemble la farine, la maïzena et la levure

Fouetter les œufs avec le sucre, rajouter la crème, l'extrait de vanille et verser dans le mélange précédent

Bien mélanger et rajouter les fruits secs, le jus d'orange, le zeste d'orange et le rhum

Verser dans un moule en silicone et enfourner 30 à 40 minutes

Laisser refroidir avant de démouler

Délayer la marmelade dans un peu d'eau chaude et imbiber le gâteau

Les tranches peuvent se congeler

Pour le repas : radis noir râpé + 100 g de fromage blanc 0 % (1pp- 1 sp) -120 g de rôti de bœuf (4pp- 3 sp) –poêlée champignons haricots verts fond de rôti (1pp- 1 sp) –salade de fruits maison (0pp- 0 sp) -1 part de gâteau cranberries

raisins secs orange (2pp- 4 sp) . Total : 8pp- 9 sp

De quoi reprendre une deuxième tranche !

Très bon dimanche