



Gâteau de Noël aux fenêtres de la Cathédrale



Liste des ingrédients

4 tasses de n'importe quelle combinaison de fruits secs

(Pensez aux goûts que vous préférez, mais aussi aux différentes couleurs pour créer votre effet de vitrail).

Vous pouvez également inclure des écorces séchées, des ananas séchés et des cerises séchées)

Bertrand utilisera -

- ◇ tasse d'abricots secs
- ◇ 1 tasse de raisins secs
- ◇ 1/2 tasse de dattes séchées
- ◇ 1/2 tasse de figues sèches
- ◇ 1/2 tasse de canneberges séchées
- ◇ 1/2 tasse de pruneaux

1 orange (zeste et jus)

3 cuillères à soupe d'une huile végétale

(comme la noix de macadamia, l'olive ou la noix de coco)

3 Oeufs

1 cuillère à café d'extrait de vanille

1 + 1/2 cuillère à café de cannelle

1/2 cuillère à café de gingembre en poudre

Pince ou râpe rapide de noix de muscade

Pincée de sel

1/2 tasse de noix ou de pacanes

2 tasses de farine d'amandes moulues ou d'amandes

(Pour cela, consultez le rayon des aliments diététiques de votre supermarché)

Équipement

2 bols à mélanger

Couteau et planche à découper

Râpe ou Zester

Extracteur de jus (pour l'orange)

Fouetter

20cm moule à pâtisserie

Papier de cuisson

Une grande cuillère

