

Gâteau de Noel aux canneberges et amandes

FOUR :350 40-50 MINUTES ÉTAGE DU CENTRE MOULE 9X13 OU 2 MOULES CARRÉS 8 PO beurrés

3 œufs

1 ¼ tasse de sucre(recette originale 2 tasses)

Avec une mixette battre les œufs avec le sucre 5-7 min. La préparation doit faire un ruban lorsqu'on soulève la mixette et épaissir. Opération importante, cela fera lever le gâteau car il n'y a pas de poudre à pâte.

¾ tasse de beurre mou ou fondu

1 à 2 cuil vanille (au goût; j'en met 2 vu qu'il y a moins de sucre.)

Mélanger ensemble...et rajouter aux œufs. Fouetter 2 min avec mixette.

2 tasses de farine tout usage mélangée avec 2 cuil. Soupe de poudre amande(facultatif mais bien bon)

Mélanger délicatement avec le reste. Rajouter un sac de 12 onces de canneberges fraîches ou l'équivalent de canneberges dégelées.

Mélanger.

Mettre dans le ou les moules.Je rajoute sur le dessus des amandes en tranches.

Vérifier après 45 min.possible qu'il faut rajouter un peu de cuisson.

Les côtés seront dorés,un peu le dessus.

Attendre refroidissement au complet avant de couper.

Se congèle.

Bon appétit!