

## **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!**