

GÂTEAU canneberges au lait d'amande



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 35 minutes

Instructions

- 1:**
Préchauffer le four à 350F.
- 2:**
Passer les canneberges au robot pour les concasser et mettre de côté.
- 3:**
Mélanger ensemble tous les autres ingrédients jusqu'à consistance homogène.
- 4:**
Ajouter les canneberges à la spatule en pliant la pâte.
- 5:**
Verser dans un moule à pain préalablement huilé et enfariné.
- 6:**
Cuire au four de 25 à 35 minutes.
Insérer un cure-dent pour bien vérifier la cuisson.

Ingrédients

- 1-1/2 tasses**
Farine de blé à pâtisserie
- 2-1/2 cuillères à thé**
Poudre à pâte
- 1/2 tasse**
Sucre de canne
- 1/2 tasse**
Beurre fondu
- 1/2 cuillère à thé**
Essence d'amande
- 2**
Oeufs
- 3/4 tasse**
Lait d'amande
- 1 tasse**
Canneberges fraîches ou surgelées
- 1 cuillère à thé**
Poudre à pâte
- 1 cuillère à thé**
Soda
- 1/4 cuillère à thé**
Sel
- 1 cuillère à thé**
Essence d'orange