

Gâteau en forme de sapin de Noël (Desserts)



Préparation

Commencer par faire le gâteau. Batta le sucre avec les jaunes d'œufs. Ajouter le yaourt et une pincée de sel. Bien mélanger, ajouter la farine et la levure tamisées puis les blancs d'œufs battus en neige ferme. Beurrer et fariner légèrement le moule en forme de sapin de Noël et verser la pâte dedans, en répartissant les fruits des bois dessus. Faire cuire au four à 180°C pendant environ 40 minutes, puis sortir du four et démouler le gâteau. Préparer ensuite le glaçage. Mélanger la farine et le sucre, en ajoutant le chocolat finement haché. Pendant ce temps, mettre le lait à chauffer puis le verser très progressivement dans le mélange de farine et de sucre en fouettant bien pour éviter les grumeaux. Mettre la casserole sur le feu, porter à ébullition en remuant constamment et laisser mijoter pendant environ 5 à 10 minutes jusqu'à ce que la préparation épaississe. Répartir ensuite le glaçage sur le gâteau posé sur une grille à pâtisserie, en veillant à bien recouvrir toute la surface et à laisser l'excédent couler en-dessous. Terminer en décorant avec du chocolat, puis saupoudrer de grains de sucre colorés.

Conseils

Vous pouvez décorer le sapin avec du sucre coloré, comme nous vous le montrons dans cette recette, ou vous pouvez créer votre propre décoration selon vos goûts, avec des pépites de chocolat ou des cerises.

Anecdotes

L'arbre de Noël est un symbole de la vie dans le monde entier, indépendamment des différences religieuses ou culturelles.

Information

Préparation 45 minutes

Temps total 50 minutes

Pour X Pour 6 personnes

Niveau de difficulté Difficile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su

shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingrédients

Yaourt 500 grammes

Farine 00 italienne 300 grammes

Sucre 200 grammes

Oeufs 3 unités

Levure chimique (15 g de levure vanillée)

Fruits des bois 200 grammes (Frais)

Lait 500 millilitres

Sucre 250 grammes

Farine 60 grammes

Sauce au chocolat (Sauce au chocolat)