

Gâteau de Noël

🕒 70 minutes 👤 12 📊 Facile

voir la recette en ligne



Préparation

- 01** | Mélangez le beurre avec le sucre et ajoutez les œufs un à un.
- 02** | Tamisez la farine et la levure chimique, puis ajoutez-les au mélange de beurre. Mélangez délicatement le tout jusqu'à obtenir une pâte.
- 03** | Beurrez un moule à charnière (26 cm de diamètre) et saupoudrez-le de farine.
- 04** | Versez la pâte dans le moule à charnière et faites cuire pendant 40 à 45 minutes dans un four préchauffé à 200 °C.
- 05** | Démoulez le gâteau encore chaud et coupez-en le dessus sur une épaisseur d'un centimètre.
- 06** | Mélangez maintenant le jus d'orange avec le sucre glace tamisé dans une petite casserole, puis ajoutez le Fresubin PRO Compact Vanille.
- 07** | Chauffez le mélange à l'orange, en veillant à ne pas le faire bouillir. Versez lentement le liquide chaud sur le gâteau. Remplacez ensuite la garniture supérieure découpée sur le gâteau.
- 08** | Saupoudrez le gâteau de sucre glace et terminez par des groseilles.

Ingrédients

Fresubin PRO Compact Vanille	1 bouteille (125 ml)
Beurre	200 g
Sucre	200 g
Œufs	4
Farine	200 g
Levure chimique	10 g
Jus d'orange	200 ml
Sucre glace	100 g
Groseilles rouges	Pour la finition

Produits utilisés



Fresubin PRO COMPACT - 125 ml (vanille)



Cuisiner et cuire peuvent réduire la teneur en vitamines et minéraux des produits Fresubin. Si vous avez des questions ou des préoccupations, veuillez consulter votre professionnel de santé. Les images présentées sont des suggestions de présentation et à titre illustratif uniquement. Les plats peuvent varier en raison des procédés de fabrication. Des allergènes peuvent être présents ; veuillez vérifier les étiquettes du produit et les ingrédients.

Fresubin est une nutrition destinée à des fins médicales. A utiliser uniquement sous contrôle médical, en cas de (risque de) dénutrition.

Conseil : Ajoutez des éclats de chocolat, des pistaches hachées ou quelques pointes de crème chantilly.