

silikomart®

# *Bûches de Noël*

LANA  
20.418.13.0065



MADE IN ITALY

# GÂTEAU DE NOËL

28.418.13.0065

---

## GÂTEAU PAIN D'ÉPICES

### Ingrédients

250 g farine

50 g cacao en poudre

96 g huile d'arachide

160 g sucre muscovado

2 œufs

50 ml miel

180 ml lait

16 g levure chimique

2 g sel

3 g mélange d'épices : cannelle, gingembre, muscade, clou de girofle.

### Préparation

Fouetter les œufs avec le sucre et les épices. Mélanger le lait tiède, le miel et l'huile. Tamiser les poudres et les incorporer en alternant avec les liquides jusqu'à obtenir une pâte lisse. Verser dans le moule LANA et cuire à 170°C pendant 30 minutes sur tapis micro-perforé Airmat avec une grille pour une cuisson homogène.

### MONTAGE

Réfrigérer le gâteau quelques heures avant de démouler. Décorer avec un glaçage réalisé avec sucre glace, une goutte d'eau pour fluidifier et une pincée de cannelle.