

Recette – catégorie Jeune cuisinot

## Gâteau de Noël

Par Tiana Vallée de Sarnia, Ontario



### Ingrédients

#### Mélange

- ½ tasse de beurre
- ¾ tasse sucre blanc
- 2 œufs
- ¾ tasse de farine
- ¼ c. à thé de sel

#### Glaçage

- 2 c. à soupe de beurre
- 1½ tasse de sucre en poudre
- 2 c. à soupe de crème
- 1 c. à thé d'extrait d'amande

### Préparation

1. Placer une pâte à tarte au fond d'un moule à gâteau de 20 cm x 20 cm (8 po x 8 po)
2. Couvrir légèrement la pâte à tarte de confiture de framboises.
3. Dans un bol, bien mélanger les ingrédients du mélange à gâteau.
4. Diviser le mélange en deux.
5. Ajouter du colorant rouge ou rose à une moitié du mélange et du colorant vert à l'autre moitié.
6. Avec une cuillère, déposer le mélange sur la confiture en alternant entre les couleurs.
7. Passer un couteau de gauche à droite dans le mélange pour fondre légèrement les couleurs.
8. Faire cuire à 375 °F (190 °C) pendant 30 minutes.
9. Préparer le glaçage et l'étendre sur le gâteau lorsque celui-ci est presque complètement refroidi.
10. Déguster.