



Le **gâteau Krantz** à votre sauce.



LA RECETTE

Avec cette quantité de pâte vous faites 2 gâteaux de 30 cm.

Pour la pâte

100 ml de lait, 20 gr de levure fraîche ou 8 gr de levure sèche, 500 gr de farine, 100 gr de sucre, 50 gr de beurre pommade, 2 jaunes d'oeufs, ½ cuillère à café de sel, ½ verre ou 120 ml de crème fraîche.

Mélanger tous les ingrédients dans le robot.

Former une boule et la travailler un peu avec la main , en étirant la pâte et en la ramenant vers vous.

Former un pâton, couvrir d'un film alimentaire ou d'un torchon et laisser **lever** la pâte 1h30 environ jusqu'à ce qu'elle double de volume.

Farce du gâteau

250 gr de sucre, 180 ml de lait, 40 gr de beurre, 250 gr de **fruits secs**(amandes, noix, noisettes)

Préchauffer le four à 180°/th 6

Hacher les fruits secs.

Dans une casserole, **mettre** le sucre, le lait et le beurre.

Faire fondre et **porter** à ébullition.

Ajouter les fruits secs, et **mélanger** jusqu'à absorption totale du liquide.

Poser la pâte levée sur le plan de travail fariné.

Mettre du papier sulfurisé dans un moule.

Étaler la pâte au rouleau et étaler la farce.

Étaler délicatement la farce.

Rouler le gâteau sur lui-même

Couper avec un couteau le rouleau dans le sens de la longueur.

Croiser les 2 bandes obtenues l'une sur l'autre.

Déposer la tresse dans le moule et **faire** cuire 50 min environ dans un four à 180°.

Tout dépend du four, dans le mien, 30 min suffisaient.