

Gâteau des Carmélites... aux pieds nus de Séville

Ne jamais mettre au frigo !

C'est une très ancienne façon d'élaborer un gâteau. Il était connu que de la personne te faisant cadeau de la pâte mère, te souhaitait santé et chance.

Il faut 10 jours pour élaborer ce gâteau sans utiliser aucun appareil électrique (frigo/mixeur)

la tradition dit que la pâte mère doit être offerte et qu'il faut commencer l'élaboration du gâteau le jeudi pour qu'il soit prêt le samedi de la semaine prochaine.

Jeudi : on verse le contenu du récipient offert dans un grand récipient, dans lequel on fera le gâteau.

On ajoute un verre de sucre et un verre de farine. On ne mélange pas.

Vendredi : on mélange bien avec une cuillère.

Samedi et dimanche : on ne fait rien.

Lundi: on ajoute 1 verre de lait, 1 verre de sucre, 1 verre de farine. On ne mélange pas

Mardi : on mélange avec 1 cuillère.

Mercredi, jeudi, vendredi : on ne fait rien.

Samedi : on réserve 3 verres de pâte mère obtenue que l'on offrira à 3 personnes.

Au reste on ajoute :

- 2 verres de farine
- 1 verre de sucre
- 1 verre d'huile
- 1 verre de lait
- 1 verre de noix, noisettes ou amandes pilées
- 1 verre de raisins secs
- 1 sachet de levure
- 2 œufs entiers
- 1 pincée de sel, 1 de cannelle et 1 de vanille
- 1 pomme coupée en morceaux
- 1 zeste d'orange

On mélange le tout avec 1 cuillère et on met au four à 180° pendant 40 à 45 mn

Attention, ça fait un gros gâteau qui lève