

GATEAU DES ECRITURES



©www.ClipartsFree.de



GATEAU DES ECRITURES

GROUPE 1 :

- 1-210g** Chroniques I chapitre XII verset 41
(prendre le premier ingrédient cité)
- 2-1 cuillère à café** de Apocalypse chapitre 18 verset 20 (1^{er} ingrédient)
- 3 ½ sachet** de Exode chapitre 13 verset 7
(ce que les Hébreux n'utiliseront pas !)
- 4 1 pincée** de St Matthieu chapitre V verset 13

Mélanger tous ces ingrédients secs dans un saladier (1= farine, 2=cannelle, 3=levure, 4=sel)

GROUPE 2 :

- 5 170g** Proverbes 30 verset 33 (ce que l'on obtient)
- 6 100 g** de proverbe 25 verset 16 (à l'époque on n'avait rien de plus raffiné pour adoucir un plat. Aujourd'hui, on prendra une poudre blanche)

Faire ramollir l'ingrédient 5 (=beurre) et bien mélanger avec le 6 (=sucre)

GROUPE 3 :

- 7 3** Job chapitre XXXIX verset 14.

Dans un grand bol, casser et bien mélanger les œufs à la fourchette

GROUPE 4 :

8 **40g** de Jérémie chapitre I verset 11 (lire la note de bas de page...)

9 **80g** Genèse 40 verset 10.

10 **4** Jérémie chapitre XXIV, verset 2

Couper l'ingrédient 10 (les 4 figues) en morceaux. Mélanger tous les ingrédients (8 = amandes effilées, 9=raisins secs)

GROUPE 5 :

11 **2 cuillères à soupe** de Isaïe chapitre VII verset 15 (pas celui produit par les vaches, celui produit par les abeilles)

12 **5 cl** Cantique des cantiques chapitre V verset 12.

Mélanger les 2 ingrédients (11= miel, 12=lait) dans un verre. Si on peut, chauffer un petit peu au micro ondes.

Allumer le four à 240°C

Prélever 1/3 du mélange farine-cannelle pour enrober les fruits secs.

Mélanger petit à petit le mélange beurre sucre avec les œufs battus/

Ajouter le reste du saladier de farine cannelle.

Ajouter les fruits secs.

Terminer avec le mélange lait-miel.

Beurrer un moule à cake

Verser la pâte

Cuire à 240 °C pendant 5 minutes puis baisser à 180°C pour 40 minutes