**GÂTEAU AUX FRUITS**

& glaçage au beurre d’amandes PRANA

Pour les fêtes de fin d'année, découvrez une délicieuse version d'un classique indémodable grâce à notre recette réinventée de gâteau de fête. Alliant la nostalgie des saveurs traditionnelles à une approche culinaire moderne, ce gâteau est un chef-d'œuvre de goût et de présentation. Imaginez la chaleur familière de la cannelle et de la muscade, désormais rehaussée d'un soupçon d'orange piquante et d'un délicieux glaçage au beurre d'amande. Parfait pour les rassemblements festifs ou comme gâterie spéciale pour votre famille, ce gâteau n'est pas seulement un dessert, c'est une célébration de l'esprit des fêtes. Laissez-vous tenter par le confort d'une tradition revisitée.

**Portions:** 6-8 tranches

**Temps de préparation :** 30 minutes

**Temps de cuisson :** 2 heures

**Temps de repos :** 24 heures

**Ingrédients - Gâteau**

1/2 tasse (125 ml) de raisins secs

1/2 tasse (125 ml) de canneberges séchées

1/3 tasse (85 ml) de figues séchées, tranchées en dés

1/3 tasse (85 ml) d’abricots séchés, tranchés en dés

1/2 tasse (125 ml) de rhum brun ou d’eau

1/2 tasse (125 ml) d’eau

2 c. à soupe (30 ml) de graines de lin moulues

1/4 tasse (60 ml) d’eau

3/4 tasse (185 ml) de farine tout usage

1/2 c. à thé (2.5 ml) de cannelle moulue

1/4 c. à thé (1.25 ml) de muscade moulue

1/4 c. à thé (1.25 ml) de clou de girofle moulu

1/4 c. à thé (1.25 ml) de poudre à pâte

1/4 c. à thé (1.25 ml) de sel

1/3 tasse (85 ml) de beurre végétal

1/3 tasse (85 ml) de cassonade, bien tassé

1 c. à soupe (15 ml) de zestes d’orange

2 c. à soupe (30 ml) de mélasse

1/2 tasse (125 ml) de fruits confits du commerce

**Ingrédients – Glaçage**

1/4 tasse (60 ml) de beurre d’amandes

1/3 tasse (85 ml) de sucre à glacer

**Préparation - Gâteau**

Dans un contenant hermétique, mélanger tous les fruits séchés avec le rhum et l’eau. Réfrigérer pour un minimum de 24 heures.

Après 24 heures de repos, mettre le mélange de fruits séchés réhydratés dans une casserole et porter à ébullition. Réduire le feu et laisser mijoter jusqu’à ce que tout le liquide se soit évaporer. Retirer du feu et laisser refroidir complètement.

Entre-temps, préchauffer le four à 300˚F puis beurrer et enfariner un moule à pain. Réserver.

Dans un bol, tamiser la farine tout usage, la cannelle moulue, la muscade moulue, le clou de girofle moulu, la poudre à pâte et le sel. Réserver.

Dans un petit bol, mélanger les graines de lin moulues et l’eau. Laisser reposer environ 10 minutes.

Dans un grand bol, fouetter au batteur électrique le beurre végétal et la cassonade pour environ 10 minutes. Par la suite, y incorporer le mélange de graines de lin moulues, les zestes d’orange et la mélasse.

Lorsque la préparation est bien homogène, ajouter les ingrédients secs, les fruits séchés réhydratés et le mélange de fruits confits du commerce à la préparation à l’aide d’une maryse.

Transvider dans le moule et enfourner pour 1h45 ou jusqu’à ce qu’un cure-dent en ressorte propre.

À la sortie du four, laisser le gâteau reposer complètement avant de démouler et de glacer.

**Préparation – Glaçage**

Dans un bol, combiner tous les ingrédients et mélanger.

The Ultimate Holiday Classic Fruit Cake with Almond Butter Glaze

**FRUIT CAKE**

**& PRANA almond butter glaze**

This holiday season, experience a delightful twist on a timeless classic with our reinvented holiday cake recipe. Melding the nostalgia of traditional flavors with a modern culinary approach, this cake is a masterpiece of taste and presentation. Imagine the familiar warmth of cinnamon and nutmeg, now enhanced with a hint of zesty orange and a yummy almond butter icing.  Perfect for festive gatherings or as a special treat for your family, this cake is not just a dessert, it's a celebration of the holiday spirit. Indulge in the comfort of tradition, reimagined.

Portions: 6-8 slices

Preparation time : 30 minutes

Baking time : 2 hours

Resting time : 24 hours

**Ingredients - Cake**

1/2 cup (125 ml) raisins

1/2 cup (125 ml) dried cranberries

1/3 cup (85 ml) dried figs, diced

1/3 cup (85 ml) dried apricots, diced

1/2 cup (125 ml) dark rum or water

1/2 cup (125 ml) water

2 tbsp (30 ml) ground flaxseed

1/4 cup (60 ml) water

3/4 cup (185 ml) all-purpose flour

1/2 tsp (2.5 ml) ground cinnamon

1/4 tsp (1.25 ml) ground nutmeg

1/4 tsp (1.25 ml) ground cloves

1/4 tsp (1.25 ml) baking powder

1/4 tsp (1.25 ml) salt

1/3 cup (85 ml) vegetable butter

1/3 cup (85 ml) brown sugar, well packed

1 tbsp (15 ml) orange zest

2 tbsp (30 ml) molasses

1/2 cup (125 ml) store-bought candied fruit

**Ingredients - Glaze**

1/4 cup (60 ml) almond butter

1/3 cup (85 ml) powdered sugar

Preparation - Cake

In an airtight container, combine all the dried fruit with the rum and water. Refrigerate for a minimum of 24 hours.

After 24 hours, place the rehydrated dried fruit mixture in a saucepan and bring to the boil. Reduce heat and simmer until all liquid has evaporated. Remove from heat and cool completely.

Meanwhile, preheat oven to 300˚F, then butter and flour a loaf pan. Set aside.

In a bowl, sift all-purpose flour, ground cinnamon, ground nutmeg, ground cloves, baking powder and salt. Set aside.

In a small bowl, combine ground flaxseed and water. Let stand for 10 minutes.

In a large bowl, beat the vegetable butter and brown sugar with an electric mixer for about 10 minutes. Then add the ground flaxseed mixture, orange zest and molasses.

When the mixture is smooth, add the dry ingredients, the rehydrated dried fruit and the candied fruit mixture using a pastry blender.

Pour into the tin and bake for 1h45 or until a toothpick comes out clean.

Once out of the oven, let the cake rest completely before unmolding and glazing.

**Preparation - Icing**

In a bowl, combine all ingredients and mix.