

## Gâteau groenlandais

### Ingrédients

75 g de beurre ou margarine

5,5 dl lait

1 sachet de levure

2 poignées de sucre glace

1/2 c à c de sel

2 graines de cardamome

3 poignées de raisins secs

1 kg de farine

1 oeuf

un peu de lait ou de jaune d'oeuf à appliquer avec un pinceau

sucre perlé à la surface



[Source photo](#)

Faire fondre le beurre doucement, y ajouter le lait, la levure et le sucre glace.

Ajouter les graines de cardamome, le sel, les raisins et l'oeuf. Bien mélanger.

Ajouter la farine et bien pétrir la pâte.

Laisser gonfler pendant 40 minutes environ dans un endroit tempéré.

Mettre la pâte dans un ou deux moules à pâtisserie allongés préalablement beurrés.

Laisser gonfler à nouveau pendant 30 min.

Passer le jaune d'oeuf ou le lait à la surface et répandre le sucre.

Mettre au four à 200° pdt 30 min. environ.

Ce gâteau est servi lors des « Kaffemik ». Il est plutôt sec car il doit être trempé dans du café.

Vous pouvez proposer aux élèves du lait ou du chocolat au lait pour l'accompagner.

***Nerilluarisi !***