



## Croustillade de Salonique

Selanik Gevregi



3 œufs  
4 cuillères à soupe de sucre en poudre  
1 tasse d'huile végétale  
1 cuillère à café de vinaigre  
1 sachet de poudre à pâte  
1 tasse de raisins secs  
½ tasse d'amandes  
½ tasse de noix  
½ tasse de noix  
1 cuillère à café d'anis en poudre  
2 tasses de farine

- # Rajoutez dans un bol creux, des oeufs et du sucre. Mélangez avec un mixer pendant quelques minutes.
- # Rajoutez de l'huile, de l'anis, de la farine et de la poudre à pâte. Mélangez un petit instant.
- # Rajoutez du raisin, des amandes, des noix et des noisettes. Mélangez avec une cuillère.
- # Huilez une moule de gâteau long puis versez le mélange.
- # Placez au four préchauffé à 190 degrés. Baissez la température à 170 degrés après 10 minutes. Faites cuire pendant 45 minutes.
- # Laissez reposer pendant 6 heures après la sortie du four.
- # A la fin du temps, faites des tranches de 1 cm.
- # Placez dans un plat contenant du papier huilé.
- # Placez au four à 150 degrés. Faites cuire pendant 17 minutes.
- # Vous pouvez conserver pendant 1 mois à condition de tenir au frais.

N-B; La pâte doit être plus solide que les pâtes de gâteaux. Vous pouvez donner la forme sans utiliser de moule, en donnant la forme d'un pain.