



Temps préparation : 30 mn

Temps cuisson : 25 mn

Ingrédients : 1 grande plaque à four

- 200g sucre fin
- 200g cassonade
- 4 oeufs
- 500g farine
- 500g poudre d'amandes
- 2 paquets de levure chimique
- 2 c.à café rases de mélange d'épices à pain d'épices
- 1 c.à café de cannelle
- 1 boîte de fruits confits hachés imbibés de kirsch (*depuis la veille*)
- 100g de cranberries
- 8 c. à soupe d'un bon miel mille fleurs légèrement chauffé
- 3 c. à soupe de kirsch
- Glaçage : 150g de sucre glace et autant de kirsch qu'il faut pour obtenir une pâte souple

# LECKERLI aux Cranberries

## PREPARATION

Préchauffer le four TH 6 / 180°C Chaleur tournante.

1 – Battre avec un robot, les oeufs et le sucre pendant 10 mn pour obtenir un mélange mousseux.

2 – Continuer à battre lentement en incorporant progressivement tous les ingrédients. En dernier, ajouter à la spatule les fruits confits et les cranberries. Si besoin, rajouter un peu de kirsch pour assouplir la pâte. (la pâte est lourde, collante, difficile à étaler : c'est tout à fait normal)

3 – Recouvrir la plaque à four (profonde) de papier sulfurisé. Verser la préparation et l'étaler sur toute la surface de la plaque : s'aider d'une spatule à gâteau.

**CUISSON** : Mettre au four pour 20 à 25 mn : la pâte va gonfler.

**Glaçage** : A la sortie du four, préparer le glaçage en mélangeant du sucre glace et du kirsch : il faut obtenir un mélange suffisamment souple pour l'étaler au pinceau sur le Leckerli encore tiède. Laisser sécher le glaçage. Découper ensuite en petites portions.