

# *Jolakaka (cake de Noël islandais)*



1h



45 minutes

## *Ingredients*

220g de farine  
4g de bicarbonate de soude  
3 œufs  
80g de sucre vanillé  
100g de beurre  
Le zeste d'un citron  
½ c à c de cardamome  
125g de raisins secs  
10 cl de lait entier  
1 pincée de sel

## *Étapes de la préparation*

- 1) préchauffer le four à 200°C
- 2) battre le beurre mou avec le sucre jusqu'à ce que le mélange blanchisse
- 3) ajouter les œufs
- 4) tamiser la farine avec me bicarbonate, ajouter une pincée de sel, la cardamome et le zeste de citron râpé
- 5) ajouter le lait puis les raisins secs préalablement passés dans un peu de farine pour qu'ils ne se retrouvent pas en bas du cake.
- 6) verser la pâte dans un plat beurré ou siliconé
- 7) enfourner 15 minutes à 200°C, puis baisser à 180°C pendant 15 minutes et rebaisser à 160°C pour 15 minutes
- 8) sortir le cake et le déguster !

## Ingredients

Pour 16 pancakes

2 œufs

85g de sucre

2ml d'extrait de vanille

2g de cannelle

1g de sel

500 ml de lait

2g de bicarbonate

5g de levure chimique

275g de farine

# Ponnukokur (Pancakes)



1h



15 minutes

## Étape de la préparation

- 1) mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la levure et le sel dans un bol moyen.
- 2) battre les œufs dans un autre bol. Ajouter le sucre, la vanille la cannelle et la moitié du lait. Ajouter environ la moitié des ingrédients secs et bien mélanger à l'aide d'un fouet ou d'un batteur. Ajouter le reste du lait et mélanger, puis ajouter le reste des ingrédients secs et mélanger jusqu'à ce qu'ils soient incorporés
- 3) laisser la pâte reposée environ 30 minutes
- 4) faire cuire comme pour les crêpes : placer la poêle à feu moyen à moyen élevé avec un filet de beurre ou d'huile. Verser suffisamment de pâte pour recouvrir le fond de la poêle. Cuire jusqu'à ce que les bords commencent à croustiller et que des

## Islande

bulles se forment, puis retourner à l'aide d'une spatule pour terminer la cuisson sur l'autre face.

5) à servir avec du sucre, ...