

Pain aux fruits «Golfhotel»

Le pain aux fruits du Golfhotel, fait maison, avec des fruits secs et des noix, accompagne parfaitement une sélection de fromages après le dîner. Les tranches très fines et colorées attirent le regard. Nous vous dévoilons la recette.

1950 g	fruits secs
250 g	sucré cristallisé
30 g	rhum
150 g	farine blanche
5	œufs entiers
500 g	amandes et pistaches

- ❖ Bien mélanger tous les ingrédients jusqu'aux œufs y compris. Pour finir, ajouter les amandes et les pistaches entières.
- ❖ Mélanger délicatement la masse pour ne pas casser les noisettes.
- ❖ Verser la masse dans le moule souhaité.
- ❖ Cuire au four à 80 degrés pendant au moins 8 heures.

Savourez les tranches colorées de notre pain aux fruits « Golfhotel »!

Andrea und Markus Sprenger – von Siebenthal
Gastgeber im Golfhotel Les Hauts de Gstaad & SPA

