**Gâteau des carmélites de Séville**

Ce gâteau est élaboré selon une méthode très ancienne et la légende disait que la personne qui t'offrait un verre avec la "masse-mère" te souhaitait chance et santé.

Il faut 10 jours pour son élaboration, sans batteur, sans réfrigérateur, ni autres appareils modernes.

La tradition veut que l'on reçoive de quelqu'un la "masse-mère" et qu'il faut commencer le gâteau le jeudi pour qu'il soit prêt le samedi de la semaine suivante.

Au fur et à mesure des jours, le saladier reste dans la cuisine recouvert d’un linge propre pour que le levain puisse évoluer en milieu favorable grâce aux levures environnantes, mais à l’abri des courants d’air.

**Jeudi**

On verse le contenu du verre dans un saladier et on ajoute 1verre de sucre et 1 verre de farine.

**NE PAS MELANGER !**

Conserver le saladier dans votre cuisine recouvert d’un linge propre.

**Vendredi**

On mélange bien avec une cuillère, on couvre, et on laisse de côté. (Toujours pas au réfrigérateur)

**Samedi**

**NE PAS TOUCHER**

**Dimanche**

**NE PAS TOUCHE**

**Lundi**

Ne pas s’ inquiéter si le mélange à durcit.

Ajoutez 1verre de lait, 1verre de sucre, 1verre de farine.

**NE PAS MELANGER !**

**Mardi**

On mélange avec une cuillère

**Mercredi**

**NE PAS TOUCHER**

**Jeudi**

**NE PAS TOUCHER**

**Vendredi**

**NE PAS TOUCHER**

**Samedi**

Vous séparez 3 verres de la masse obtenue vous donnerez à 3 personnes en leur souhaitant chance et santé.

Avec ce qu'il vous reste, ajoutez

2 verres de farine

½ ou 1 verre de sucre, selon votre goût.

1 verre de lait

1 verre d'huile (à l’origine c’est de l’huile d’olive, mais si vous craigniez le goût utilisez de l’huile plus neutre)

1 verre de noix et ou d’amande concassées

1 verre de raisins secs préalablement enfarinés

2 œufs

1 pincée de vanille

1 sachet de levure

1 pincée de cannelle

1 pincée de sel

1 pomme en petits morceaux

1 zeste d’orange

Vous pouvez également personnaliser votre gâteau selon votre inspiration (pépites de chocolat, orange confites...)

On mélange très bien le tout avec une cuillère et on le met au four préchauffé à 180° pendant 45 min à 1H