



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau des anges aromatisé sans gluten

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 50 mins 10 N/A

Ingredients

- 3/4 tasse de farine combinée tout usage Robin Hood, sup>® sans gluten

Farine combinée tout usage Robin Hood® sans gluten

- 1 1/2 tasses de sucre, divisé
- 1/4 tasse de fécule de maïs
- 1 c. à thé de cannelle
- 1 c. à thé de gingembre
- 1/4 c. à thé de muscade
- 1 1/2 tasses de blancs d'œufs
- 2 c. à thé d'extrait de vanille
- 1/4 c. à thé de sel
- 1/4 c. à thé de crème de tartre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C).

Step 2:

Tamiser la farine avec 3/4 tasse (175 ml) de sucre, la fécule de maïs, la cannelle, le gingembre et la muscade dans un bol moyen. Réserver.

Step 3:

Mettre les blancs d'œufs, la vanille, le sel et la crème de tartre dans le grand bol du batteur électrique. À l'aide de l'accessoire de fouettage, fouetter à vitesse moyenne élevée jusqu'à la formation de pics mous. En fouettant à vitesse moyenne, ajouter graduellement le reste du sucre, 3/4 tasse (175 ml). Continuer à fouetter jusqu'à ce que tout le sucre soit incorporé et que les blancs d'œufs gardent leur forme.

Step 4:

Incorporer le mélange de farine très délicatement au mélange de blancs d'œufs en pliant, en 3 ajouts. La farine doit être bien incorporée.

Step 5:

À l'aide d'une cuillère, mettre la pâte dans un moule à gâteau des anges non graissé de 10 po (25 cm).

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 45 à 50 minutes jusqu'à ce que le gâteau soit bien doré ou qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Step 7:

Laisser le gâteau dans le moule. Inverser le moule et laisser le gâteau refroidir dans le moule, à l'envers sur une grille environ 2 heures. Insérer un couteau dentelé entre le moule et le gâteau et renverser le gâteau sur une assiette de service.

Images

