



Instructions de préparation :

Gâteau des Anges

Sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine) et hypotoxique

Par : Cuisine L'Angélique



Nous recommandons d'utiliser un moule à cheminée (diamètre 23 à 25 cm / 9 à 10 po) et une balance, pour une pesée précise des ingrédients.

INGRÉDIENTS BIOLOGIQUES

- 125 g (1/2 tasse) de boisson végétale de votre choix*
- 65 g (1/3 tasse) d'huile végétale
- 5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille
- 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait d'amande
- 1 boîte de [Mélange à Gâteau des Anges](#)
- 300 g de blancs d'oeufs (9 à 11 blancs d'oeufs), à température ambiante
- 5 ml (1 c. à thé) de crème de tartre
- 10 ml (2 c. à thé) de sucre

PRÉPARATION

1. Préchauffer le four à 150 °C (300 °F).
2. Dans un petit bol, mélangez les liquides : la boisson végétale, l'huile végétale, l'extrait de vanille et l'extrait d'amande. Réserver.
3. Dans un grand bol, vider le contenu de la boîte. Réserver.
4. Dans bol moyen, préparer la meringue à l'aide d'un batteur électrique : commencer lentement puis ajouter la crème de tartre. Battre ensuite à vitesse maximale et, lorsque des pics mous se forment, ajouter le sucre graduellement en continuant à battre jusqu'à l'obtention de pics fermes.
5. Verser les liquides sur le mélange à gâteau et brasser à l'aide d'une cuiller en bois jusqu'à l'obtention d'une pâte uniforme et légèrement collante.
6. Incorporer la meringue à la pâte en la pliant délicatement à l'aide d'une spatule.
7. Verser le tout dans un moule à cheminée non graissé et cuire au four sur la grille centrale pendant environ 1 h 15. La surface du gâteau devrait être rebondissante au toucher.
8. À la sortie du four, retourner immédiatement le moule et poser la cheminée sur un verre retourné. Laisser refroidir 2 h 30 avant de démouler.
9. Pour faciliter le démoulage, passer délicatement la pointe d'un couteau entre le gâteau et le moule.
10. Glaçage : visitez notre site internet pour [plusieurs suggestions](#).

Le temps de cuisson peut varier selon le four.