



Recette : Shortcake aux fraises en pot

sans gluten, sans produits laitiers (sans caséine)

Par : Caroline Roy

PORTIONS : 6

PRÉPARATION : 30 MINUTES

Nécessite 6 pots à conserve à large ouverture

INGRÉDIENTS

- Une recette de gâteau des anges ou une préparation rapide de mon gâteau doré
- Une recette de mon glaçage aux noix de cajou
Note : ajouter de l'eau, au goût, afin d'obtenir une crème aux noix de cajou plutôt qu'un glaçage.
- Fraises fraîches
- Confiture de fraises maison (Facultatif *)

PRÉPARATION

1. Préparer le gâteau des anges, tel qu'indiqué dans la recette. (Il restera une partie du gâteau après avoir préparé les shortcakes).
2. Préparer le glaçage aux noix de cajou et, si désiré, la confiture de fraises maison. Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.
3. Pour le montage des shortcakes : déposer au fond des pots quelques morceaux de gâteau, recouvrir de crème de cajou, de confiture et de fraises. Répéter l'opération jusqu'à atteindre l'ouverture puis couvrir avec le couvercle et réfrigérer jusqu'au moment de servir.



Une façon simple et agréable de servir ce classique du temps des fraises lors d'un pique-nique!

* RECETTE DE CONFITURE DE FRAISES MAISON

- 260 g (2 tasses) de fraises, fraîches ou surgelées
- 105 g (1/3 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (2 c. à soupe) de fécule de maïs bio, diluée dans la même quantité d'eau

Porter à ébullition les fraises et le sirop d'érable. Ajouter le mélange de fécule de maïs en remuant constamment à l'aide d'un fouet jusqu'à épaississement.

Laisser refroidir complètement au réfrigérateur.