



Recette :
Glaçage sept minutes

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

Par : Caroline Roy

INGRÉDIENTS

- 2 blancs d'œufs
- 80 g (1/3 tasse) d'eau froide
- 145 g (2/3 tasse) de sucre de canne
- 5 ml (1 c. à thé) de vanille

PRÉPARATION

1. Combiner tous les ingrédients dans la partie supérieure d'un bain-marie.
2. Déposer sur le dessus du bain-marie seulement lorsque l'eau commence à bouillir (sinon, vos blancs cuiront trop rapidement et vous ne pourrez pas réussir votre glaçage).
3. Battre à la vitesse maximale d'un batteur électrique sept minutes, jusqu'à la formation de pics fermes.
4. Retirer du feu et glacer votre gâteau.



AUTRES GLAÇAGES

- Glaçage au chocolat
- Glaçage à la vanille
- Glaçage à l'orange
- Glaçage imitation « fromage à la crème »
- Glaçage aux noix de cajou



Cette recette est tirée du livre :

*Savoureux, santé
et sans gluten!*

[DÉTAILS](#)