



## Glaçage au chocolat

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

Par : Caroline Roy

PRÉPARATION : 10 MINUTES

RENDEMENT : 185 ml (3/4 tasse)

### INGRÉDIENTS

- 30 ml (2 c. à soupe) de boisson de soya, ou autre
- 40 g (1/4 tasse) de pépites de chocolat
- Sucre à glacer

### PRÉPARATION

1. Dans une casserole, à feu doux, faire fondre les pépites de chocolat avec la boisson de soya.
2. Ajouter graduellement du sucre à glacer, en fouettant entre chaque addition, jusqu'à l'obtention de la texture désirée.



### AUTRES GLAÇAGES

- Glaçage 7 minutes
- Glaçage au chocolat
- Glaçage à la vanille
- Glaçage coloré naturellement
- Glaçage à l'orange
- Glaçage imitation « fromage à la crème »
- Glaçage aux noix de cajou
- Sucre à glacer maison