



Recette :
Glaçage aux noix de cajou

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

Par : Caroline Roy

INGRÉDIENTS

- 500 ml (2 tasses) de noix de cajou, trempées 2 heures et égouttées
- 125 ml (1/2 tasse) d'eau
- 65 ml (1/4 tasse) de sirop d'érable
- 30 ml (deux cuillère à soupe) de beurre de coco
- 7,5 ml (1 1/2 c. à thé) d'essence de vanille (ou un peu plus, au goût!)

PRÉPARATION

1. Mettre les noix de cajou, l'eau et le sirop d'érable au mélangeur.
2. Réduire jusqu'à l'obtention d'une purée lisse.
3. Ajouter ensuite le beurre de coco et la vanille et réduire de nouveau pour obtenir un beau glaçage vraiment crémeux.
4. Le réfrigérer dans un contenant hermétique, cela lui permettra d'épaissir.

Vous pourrez même utiliser une douille pour décorer votre gâteau avec ce glaçage!



AUTRES GLAÇAGES

- Glaçage au chocolat
- Glaçage 7 minutes
- Glaçage à la vanille
- Glaçage à l'orange
- Glaçage imitation « fromage à la crème »