



# TROIS VARIÉTÉS DE GÂTEAUX

## Méthode de préparation

1. Préchauffez le four à 350°F.
2. Dans un bol, mélangez l'huile végétale, la compote de pommes et l'extrait de vanille. Réservez.
2. Ajoutez au mélange humide les ingrédients en gras dans la recette choisie.
3. Incorporez au mélange humide l'eau et la préparation pour gâteau Citron confit, en alternance.
4. Répartissez le mélange à gâteau dans un moule rond de 9 pouces préalablement graissé.
5. Faites cuire au four durant environ 35-40 minutes, selon votre four.
4. Laissez tiédir durant 10 minutes, puis démoulez.

### Gâteau au thé chai

- 1 préparation pour gâteau Citron confit
- ¼ tasse d'huile végétale
- 1/3 tasse de compote de pommes
- 1 cuillère à table d'essence de vanille
- 2 sachets de Thé chai infusés dans l'eau
- 1 ¼ tasse d'eau froide

### Gâteau aux pommes et cardamome

- 1 préparation pour gâteau Citron confit
- ¼ tasse d'huile végétale
- 1/3 tasse de compote de pommes
- 1 cuillère à table d'essence de vanille
- 2 cuillères à thé de cardamome moulue
- 2 tasses de pommes pelées et râpées
- 1 ¼ tasse d'eau

### Gâteau aux carottes

- 1 préparation pour gâteau Citron confit
- ¼ tasse d'huile végétale
- 1/3 tasse de compote de pommes
- 1 cuillère à table d'essence de vanille
- 2 cuillères à thé de cannelle moulue
- 3 tasses de carottes râpées
- ½ tasse d'eau

### Sauce au caramel au lait de coco

- 1 tasse de cassonade
- 400 ml lait de coco en conserve (ne prendre que la partie grasse et jeter l'eau)
- 2 cuillères à thé de féculé de tapioca
- 2 cuillères à table d'eau

### Méthode de préparation

1. Dans un chaudron, mélangez la cassonade et le lait de coco. Portez à ébullition. Réduisez le feu à moyen et laissez mijoter durant 30 minutes.
2. Diluez la féculé de tapioca dans l'eau et ajoutez-la au mélange. Laissez mijoter 3 minutes et retirez du feu. Laissez tiédir. La sauce épaissira à froid.

Pour profiter de nos recettes ou découvrir nos produits, n'hésitez pas à vous rendre sur notre boutique en ligne:

[citronconfit.ca](http://citronconfit.ca)