

Gâteau à la lime

Ingrédients :

Boîte de mélange à gâteau à la vanille

3 œufs

½ tasse d'eau

Glaçage :

2/3 tasse de lait condensé sucré

½ tasse de crème épaisse (crème à fouetter)

1 c. à soupe de lait 2%

1/3 tasse de jus de lime

1 c. à soupe de zeste de lime

1. Mélanger le gâteau avec les œufs et l'eau. Mettre dans la Tupperonde avec le cône au centre.
2. Cuire 5 minutes à intensité élevé. Laisser refroidir légèrement le gâteau
3. Mettre le lait condensé, la crème, le lait et le jus de lime dans le rapido-chef ou le mélangeur rapide et mélanger pour épaissir le mélange.
4. À l'aide d'une paille ou d'une brochette de bambou, faire des trous dans le gâteau chaud et verser la garniture dessus. Étendre avec la spatule pour remplir les trous. Réfrigérer une heure. Saupoudré le zeste de lime pour décorer.