

Gâteau des anges à la noix de coco

Intelli-vap



Ingrédients

- 1/2 tasse de farine à gâteau, tamisée
- 1/2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/8 c. à thé de sel
- 3 blancs d'œuf
- 1/2 tasse de sucre granulé
- 1/2 c. à thé d'extrait d'amande
- 1/4 tasse de lait de coco léger
- 1/4 tasse de flocons de coco grillés
- 1/8 tasse d'amandes tranchées
- 8 fraises ou baies fraîches

Glaçage à la noix de coco

- 1 c. à thé de jus d'orange sans pulpe
- 1/2 c. à thé de fécule de maïs
- 1/2 tasse de lait de coco léger
- 1/4 tasse de sucre granulé

Battre ensemble la farine, la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen et mettre de côté. Placer les blancs d'œuf dans le batteur gagne-temps de la série Chef. Tourner la manivelle pour fouetter jusqu'à ce que les blancs d'œuf figent; ajouter le sucre et l'extrait d'amande, puis tourner la manivelle jusqu'à ce que ce soit brillant. Ajouter le lait de noix de coco et le mélange de farine. Tourner la manivelle jusqu'à ce que ce soit bien mélangé. Remplir le plateau d'eau de 1 3/4 tasse/400 ml d'eau. Placer la base du Intelli-Vap sur le plateau d'eau. Diviser le mélange dans 8 ramequins Cristal-Ondes® et placer les ramequins sur la base du Intelli-Vap. Couvrir et faire chauffer au four micro-ondes à puissance élevée durant 8 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent planté au centre du gâteau en ressorte propre. En attendant, préparer le glaçage. Dans un petit bol, mélanger le jus d'orange et la fécule de maïs et mettre de côté. Dans une petite casserole, faire lentement bouillir le lait de noix de coco et le sucre en brassant constamment. Lorsque le lait de noix de coco bouille, ajouter le mélange de jus d'orange et réduire à feu moyen/doux en brassant constamment jusqu'à ce que cela épaississe. Une fois refroidis, enlever les gâteaux des ramequins et les placer dans une assiette de service. Mettre 1/2 c. à thé de glaçage sur les gâteaux et ajouter la noix de coco et les amandes grillées. Garnir de baies fraîches.