

Gâteaux moelleux miel et épices

Donne 5 petits friands ou 8 petits ramequins

Ingrédients:

2 oeufs
1/2 tasse cassonade
2c. à table de miel
1 c. à thé de vanille
1/2 c. à thé cannelle
1/4 c. à thé gingembre en poudre
1/8 c. à thé sel
1/3 tasse lait en poudre
1/4 tasse de beurre
1 tasse de farine
1 c. à thé poudre à pâte

Instructions:

- 1- Faire fondre le beurre dans le **Micro-Pichet** au micro-ondes pendant quelques secondes.
- 2- Battre les oeufs et la cassonade dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à ce que le mélange blanchisse.
- 3- Ajouter le miel, la vanille, la cannelle, le gingembre, le lait en poudre, le sel et le beurre fondu dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à consistance homogène.
- 4- Ajouter la farine et la poudre à pâte dans le **Batteur Gagne-Temps** et tourner jusqu'à l'obtention d'une pâte homogène.
- 5- Répartir le mélange également dans les **Petits Friands** ou les **Ramequins**.
- 6- Mettre **Petits Friands** ou les **Ramequins** dans la passoire inférieure de l'**Intelli-Vap**. Poser la passoire sur le réservoir rempli de 400 ml d'eau froide.
- 7- Mettre le couvercle et cuire au four micro-ondes 10 à 12 minutes à une puissance de 80% à 100% selon la puissance de votre micro-ondes.
- 8- Retirer le couvercle dès la fin de la cuisson et laisser refroidir avant de démouler délicatement.

Crémage fromage à la crème

Ingrédients:

1/3 tasse fromage à la crème
1 c. à thé lait
1/4 c. à thé vanille
1 tasse de sucre en poudre

Instructions:

- 1- Mettre le fromage à la crème, le lait et la vanille dans le **Hachoir-mélangeur** et mélanger.
- 2- Ajouter le sucre en poudre et mélanger jusqu'à consistance onctueuse.