

Portion
pour 4 personnes

Préparation
1 heure

Cuisson
45 minutes

Attente
30 minutes

Valpi bio

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Angel cake choco amande

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

Pour l'angel cake :

▲ 100g de **Mix Génoise Valpibio** ▲ 7 blancs d'œufs ▲ 110g de sucre en poudre ▲ 65g de sucre glace ▲ ½ cuillère à café d'extrait de vanille ▲ 1 pincée de sel

Pour le glaçage chocolat :

▲ 100g de chocolat noir ▲ 100g de beurre ▲ 100g de sucre glace ▲ 3cl de lait ½ écrémé

Pour la garniture :

▲ Amandes concassées

- > Préparez votre gâteau selon notre recette « Angel cake ».
- > Versez votre pâte dans un moule à cheminée non graissé et enfournez pour 45 minutes à 160°C (th.5).
- > Pour le glaçage, tamisez le sucre glace pour éviter les grumeaux. Disposez tous les ingrédients dans une casserole et laissez mijoter à feu doux sans mélanger.
- > Une fois que le beurre et le chocolat ont fondu, retirez du feu et mélangez.
- > Placez votre angel cake sur un plat recouvert de papier sulfurisé et versez le mélange dessus.
- > Disposez les amandes concassées sur le dessus du gâteau et laissez reposer au frais pendant 30 minutes.