

Portion
pour 4 personnes

Préparation
20 minutes

Cuisson
45 minutes

Attente
—

Valpi**bio**

QUEL EST
LE PETIT
MALIN?...

Angel cake

SANS GLUTEN

INGRÉDIENTS

- ▲ 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

- > Préchauffer le four à 160°C.
- > Fouetter les blancs d'œufs avec l'extrait de vanille.
- > Quand ils commencent à prendre, ajouter le sucre en poudre petit à petit, toujours en fouettant. Continuer à fouetter : la meringue doit devenir plus ferme et très brillante.
- > Mélanger dans un saladier le mix, le sucre glace et le sel.
- > Tamiser ce mélange dans les œufs montés, petit à petit, en mélangeant à chaque fois très délicatement à l'aide d'une spatule.
- > Verser la pâte dans le moule à cheminée, non graissé.
- > Enfourner pour 45mn.
- > Sortir le gâteau du four et retournez-le.
- > Laissez refroidir complètement avant de le démouler.

