

5 *Cinq* FOURCHETTES
Gâteau au gin tonic

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION : 12

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 35 MIN

TEMPS DE REPOS : 1H

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: MOYEN

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 3 tasses de farine
- 2 c. à thé de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé de sel
- 1 tasse de beurre ou de margarine
- 1 3/4 tasse de sucre
- 4 gros oeufs
- 2 c. à thé de vanille
- 1 1/2 c. à table de zeste de lime
- 1/4 tasse de gin
- 1/4 tasse de lait
- Le jus d'une lime
- Glace à la lime
- 1 3/4 tasse de sucre en poudre
- 5 c. à table de gin
- Le jus d'une lime
- Glaçage au gin
- 2 1/2 tasses de sucre en poudre
- 2-3 c. à table de gin
- Une goutte de vanille

Préparation

1. Préchauffer le four à 350F. Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel ensemble dans un bol. Mettre de côté.
2. Dans le bol de votre batteur sur socle (ça fonctionne aussi à la mixette!), battre le beurre à vitesse moyenne jusqu'à ce qu'il soit bien crémeux. Ajouter le sucre et continuer à battre à haute vitesse jusqu'à ce que le mélange soit léger (environ 5 minutes).
3. Ajouter les oeufs un à un. Ajouter la vanille et le zeste de lime. Bien mélanger
4. Dans un autre bol, mettre la moitié des ingrédients secs et ajouter le gin, le lait et le jus de lime. Mélanger à moyenne vitesse jusqu'à ce que ce soit homogène. Ajouter le reste des ingrédients secs.
5. Verser dans un moule 9 X 13 graissé et cuire pendant 35 minutes jusqu'à ce que le dessus soit doré.

6. Pendant que le gâteau cuit, faites la glace à la lime. Mélanger tous les ingrédients.
7. Tout de suite après l'avoir sorti du four, faites des trous dans le gâteau à l'aide d'une fourchette ou d'un pic à brochette. Verser la glace à la lime sur le gâteau chaud. Laisser refroidir le gâteau.
8. Pendant que le gâteau refroidit, faites le glaçage au gin en mélangeant ensemble tous les ingrédients.
9. Une fois le gâteau bien froid, étendre le glaçage dessus.