

DESSERTS - RECETTES



NOMBRE DE PORTION: 12

TEMPS DE PRÉPARATION :

15 MIN

TEMPS DE CUISSON:

35 MIN

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.