Temps de préparation : 15 minutes
Temps de cuisson : 45 minutes
Temps total : 60 minutes

Gâteau Reine Elizabeth

Ingrédients

• 1 tasse de dattes coupées en morceaux
• 1 tasse d'eau bouillante
• ¼ tasse de beurre fondu
• 1 tasse de sucre de noix de coco Lantic
• 1 œuf battu
• 1 ½ tasse de farine
• 1 c. soupe de poudre à pâte
• 1 c. thé de soda à pâte
• 1 c. thé de vanille naturelle
• 1/8 c. thé de sel
• Glaçage
• 2/3 tasse de sucre de noix de coco Lantic
• 2/3 tasse de beurre fondu
• 4 c. soupe de crème 35 %
• ½ tasse de noix de Grenoble
• 1 tasse de noix de coco

Marche à suivre :

1. Mettre les dattes dans l'eau bouillante et laisser ramollir.
2. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le soda et le sel.
3. Ajouter le beurre, l'œuf et la vanille à la préparation de dattes.
4. Bien mélanger.
5. Incorporer les ingrédients secs au mélange de liquide.
6. Faire cuire dans un moule graissé à 350 F pendant 40-50 minutes selon votre four.
7. Dans le dernier 5 minutes de cuisson du gâteau, mélanger les ingrédients du glaçage et les faire chauffer dans un petit chaudron à feu moyen pendant 3-4 minutes.
8. Verser sur le gâteau et servir chaud ou froid selon la préférence.