

## recette sucrée



NOMBRE DE PORTIONS **6**



TEMPS DE PRÉPARATION **20 mn**



TEMPS DE CUISSON **15 mn**

PART DE PHE NEGLIGEABLE

0 g

PROTÉINES NATURELLES



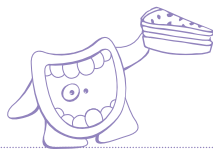
# MON PREMIER GÂTEAU D'ANNIVERSAIRE

## Ingédients

- 50 g de margarine (à température ambiante)
- 50 g de sucre en poudre
- 1 c. à café d'essence de vanille
- 115 g de Farine Loprofin
- 1 c. à café = 5 g de Substitut d'œuf Loprofin
- 1 c. à café de levure chimique
- 100 mL de SNO-PRO Loprofin

Quelques idées d'arômes (facultatifs) :

- Zeste d'une petite orange
- Zeste d'un petit citron
- 1 c. à café de café soluble décaféiné, dissous dans le SNO-PRO Loprofin
- ½ c. à café d'épices douces (par exemple un mélange 4 épices, de la cannelle)



## ASTUCE DU CHEF

Exemple de glaçage au citron :

- 25 g de margarine molle
- 25 g de marmelade au citron
- 100 g de sucre glace
- Zeste d'1 citron

Pour un glaçage coloré et festif, ajoutez quelques gouttes de colorant alimentaire dans la préparation du glaçage.

## Préparation

- 1 Mélangier la margarine, le sucre et l'essence de vanille dans un grand bol. Battre pendant 1 à 2 mn, jusqu'à obtenir une texture crémeuse.
- 2 Dans un autre récipient, bien mélanger ensemble la **Farine Loprofin**, le **Substitut d'œuf Loprofin** et la levure. Ajouter au premier mélange.
- 3 Incorporer le **SNO-PRO Loprofin** et mélanger jusqu'à obtenir une pâte lisse. Ne pas trop battre. Transférer le mélange dans un moule rond de 17,5 cm de diamètre environ, légèrement graissé, ou recouvert de papier sulfurisé.
- 4 Cuire le gâteau dans un four préchauffé à 190°C pendant 15 mn, jusqu'à ce qu'il ait bien levé et qu'il soit ferme au toucher. Le gâteau sera très pâle. Laisser refroidir dans le moule pendant 5 mn avant de transférer le gâteau démoulé sur une grille.
- 5 **Glaçage** : dans un bol, mélanger la margarine molle et la marmelade de citron ramollie, ajouter le sucre glace et fouetter vigoureusement, jusqu'à épaississement. Ajoutez ensuite deux gouttes de colorant alimentaire pour lui donner la couleur de votre choix puis remuez le tout. Quand le gâteau est refroidi, étaler le glaçage sur le dessus et décorer avec le zeste de citron.



1



2



5



3



4



6

Retrouvez cette recette en vidéo sur [Nutrilien.fr](https://www.nutrilien.fr)