

Natrel®

Gâteau à la crème vanillée

Un dessert à la vanille moelleux et délicieux, sans lactose



SERT
16



PRÉPARATION
30MIN.



CUISSON
30MIN.



REFROIDISSEMENT
30MIN.

Ingrédients

Gâteau

1 tasse de beurre Natrel Sans lactose, à température ambiante
1 $\frac{3}{4}$ tasses de sucre cristallisé blanc
4 oeufs
2 c. à thé d'extrait de vanille pure
3 tasses de farine tout usage
1 c. à soupe de poudre à lever
 $\frac{1}{2}$ c. à thé de sel
2 tasses de crème à café Natrel Sans lactose 10 %

Glaçage au beurre

2 tasses de beurre Natrel Sans lactose, à température ambiante
4 tasses de sucre à glacer tamisé
2 c. à thé d'extrait de vanille pure
2 c. à thé de crème à café Natrel Sans lactose 10 %

Préparation

Gâteau

1. Préchauffer le four à 350 °F. Graisser et enfariner deux moules à gâteau ronds de 8 x 2 po.
2. Dans le bol d'un batteur sur socle, battre la beurre et le sucre en crème à haute vitesse, jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse, environ 2 minutes.
3. Racler les bords du bol. Ajouter les œufs un à la fois et mélanger à basse vitesse jusqu'à homogénéité. Ajouter l'extrait de vanille.
4. Dans un bol de grandeur moyenne, mélanger la farine avec la poudre à lever et le sel jusqu'à homogénéité.
5. Verser le mélange à base de farine en trois étapes en mélangeant à basse vitesse, en alternant avec la crème Natrel Sans lactose, jusqu'à homogénéité. Mélanger pendant une minute à basse vitesse jusqu'à homogénéité complète.
6. Verser des quantités égales de pâte dans les moules beurrés et enfarinés. Cuire jusqu'à ce que le dessus soit légèrement doré et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre – environ 25 à 30 minutes. Ne pas dépasser le temps de cuisson.

Glaçage

1. Dans le bol d'un batteur sur socle, battre la beurre à haute vitesse pendant une minute. Racler les bords du bol.
2. Ajouter lentement le sucre à glacer et mélanger à basse vitesse, jusqu'à homogénéité. Ajouter l'extrait de vanille et la crème à café, et battre pour bien

mélanger.

3. Une fois tous les ingrédients combinés, battre la crème et la beurre à haute vitesse pendant 2 à 3 minutes jusqu'à obtenir une consistance légère et mousseuse.
4. Appliquer le glaçage et décorer. Voyez comment décorer votre gâteau en vache ici.