

# Gâteau Reine Élisabeth

- La délicieuse recette de gâteau Reine Elisabeth (Très facile à faire!)



## Ingrédients :

- 1 tasse (250 ml) de dattes hachées
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude
- 1 tasse (250 ml) d'eau bouillante
- 1 tasse et demie (375 ml) de farine
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé de cannelle
- 1/4 de cuillère à thé de muscade
- Une pincée d'épices All-Spice
- 1/4 de tasse (65 ml) de beurre
- 1 tasse (250 ml) de sucre
- 1 gros œuf, battu légèrement
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait d'orange
- 1 cuillère à thé d'extrait de vanille

## Glaçage :

- 3 cuillères à soupe de beurre
- 2/3 de tasse (165 ml) de cassonade
- 3 cuillères à soupe de crème
- 1/2 cuillère à thé d'extrait de vanille
- 2/3 de tasse (165 ml) de flocons de noix de coco râpés

## Préparation :

### *Gâteau :*

1. Dans un chaudron de taille moyenne, ajouter une tasse d'eau. Porter à ébullition, puis ajouter les dattes et le bicarbonate de soude. Laissez mijoter pendant 5 minutes et mettre de côté.
2. Placer la grille au centre du four et préchauffer à 350 °F (175 °C).
3. Tapissez un moule de 9" par 13" (22 cm x 33 cm) de papier parchemin.
4. Tamiser la farine, la poudre à pâte, le sel et les épices ensemble. Mettre de côté.
5. Dans le bol de votre mélangeur, battre le beurre et le sucre en crème. Ajouter l'oeuf, l'extrait d'orange et l'extrait de vanille. Battre à nouveau. Transférer dans le mélange de date qui a été refroidi.
6. Transférer environ 1/3 du mélange de farine dans le bol du mélangeur. Ajouter la moitié du mélange humide humide. Bien mélanger. Ajouter le restant des ingrédients humides et bien mélanger. Finalement ajouter le restant du mélange de farine et bien mélanger. Ne pas trop mélanger.
7. Étendre le mélange dans le moule.
8. Transférer le gâteau dans un four préchauffer et faire cuire pendant 30 à 40 minutes ou jusqu'à ce que l'insertion d'un cure-dent ressorte propre.
9. Retirer du four, mais n'éteignez pas le four immédiatement.

### *Glaçage :*

1. Environ 5 minutes avant que le gâteau soit prêt à être retiré du four, commencer à préparer le glaçage.
2. Dans un chaudron, faites fondre le beurre. Ajouter la cassonade et la crème. Porter à ébullition, puis réduire et laisser mijoter pour 3 minutes en mélangeant fréquemment pour éviter que ça colle.
3. Retirer du feu et ajouter rapidement la vanille et les flocons de noix de coco. Bien mélanger.
4. Étendre sur le gâteau avec une spatule.

### *Finalement :*

1. Remettre au four pour environ 3 minutes pour faire brûnir légèrement le crémage.
2. Retirer du four et laisser refroidir complètement avant de couper et servir.

“ *Le gâteau Reine Elisabeth est un classique de chez nous absolument délicieux...  
Découvrez la recette facile!*

Merci d'imprimer ma recette! Passez le message que vous l'avez prise sur ChefCuisto.com :)