

Gâteau des anges

- La meilleure recette de gâteau des anges (Très facile à faire!)



Ingrédients :

- 1 tasse et 1/4 (315 ml) de farine à gâteau
- 1/2 tasse (125 ml) de sucre
- 12 blancs d'œufs
- 1/4 de cuillère à thé de sel
- 1 cuillère à thé et 1/4 de crème de tartre
- 1/4 de cuillère à thé d'extrait de vanille
- 1 cuillère à thé d'extrait d'amandes
- 1 tasse et 1/3 (325 ml) de sucre

Préparation :

1. Tamiser le sucre et la farine quatre fois.
2. Dans un grand bol, combiner les blancs d'œufs, le sel, la crème de tartre, la vanille et l'extrait d'amandes. Battre jusqu'à ce que des pointes se forment.
3. Ajouter 1 tasse et 1/3 de sucre en quatre additions et battre à chaque fois.
4. Ajouter le mélange de farine graduellement en mélangeant.
5. Verser dans un moule à cheminée, non graissé, de 10 pouces.
6. Préchauffer le four à 375 °F (190 °C).
7. Faire cuire pendant 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau reprenne sa forme après une pression d'un doigt.
8. Renverser le gâteau et laisser refroidir pendant 3 heures.



Vous cherchiez une recette super facile pour faire votre gâteau des anges sans utiliser des mélanges tout fait? Voici votre recette :)

