

Recette gâteaux « glaces »

Ingrédients « boules gâteaux » :

1 tasse de sucre

1 sachet de sucre vanillé

5 œufs

1 tasse et demie de farine

10 cuillères à soupe de lait

½ sachet de poudre à lever

1 moule à charnière d'env. 17-20 cm préalablement graissé (beurre et farine).

Cornets à glaces nature ou enrobées.

Chocolat blanc et colorant alimentaire pour chocolat.



1. Préchauffer le four à 240 degrés.
2. Casser les œufs et les battre avec les sucres.
3. Mélanger au robot (ou au fouet) jusqu'à ce que le mélange blanchisse et double de volume.
4. Rajouter peu à peu la farine en alternance avec le lait.
5. Mettre le ½ sachet de poudre à lever.
6. Enfourner pendant environ 35 min à 170°.
7. Sortir du four et laisser refroidir.

Défaites le gâteau avec le bout des doigts et rajouter 2 cuillères à café de pâte à tartiner.

Former des boules (env.5-7cm de diamètre).

Laisser reposer 15 min au congélateur.



⇒ Le gâteau peut être au chocolat, aux pépites de chocolat, avec des Smarties...laissez votre imagination prendre le dessus !

Faites fondre du chocolat blanc ou bain marie.

Une fois celui-ci fondu, rajoutez du colorant pour chocolat.

Déposer les « boules » glacées sur leur cornet de glace, et tremper les dans le chocolat fondu.

Déposer à plat ou sur un support les « glaces ».

Décorer le dessus avec des perles, sprinkles ou autres selon vos goûts.

On peut aussi une fois le tout bien pris, déposer des « fils de sucre de glaçage royale ». (Voir recette atelier sucettes en chocolat).

Déposer 1h au congélateur.

⇒ On peut aussi utiliser la même manière
De procéder mais en déposant d'abord
Le chocolat fondu dans des moules
« magnum » en silicone.

Laisser figer au congélateur 20 min. Puis,
déposer le gâteau écrasé du bout des
Doigts, en y insérant un bâtonnet
et recouvrir de chocolat avant de
remettre au congélateur durant 1h.

