Le meilleur gâteau Reine Elizabeth

DESSERTS – RECETTES

NOMBRE DE PORTION : 10

TEMPS DE PRÉPARATION : 15 MIN

TEMPS DE CUISSON : 45 MIN

TEMPS DE REPOS :

DEGRÉ DE DIFFICULTÉ: FACILE

CONGÉLATION: OUI

Ingrédients

- 1 tasse de dattes coupées en morceaux
- 1 tasse d’eau bouillante
- ¼ tasse de beurre fondu
- 1 tasse de sucre
- 1 œuf battu
- 1 ½ tasse de farine
- 1 c. soupe de poudre à pâte
- 1 c. thé de soda à pâte
- 1 c. thé de vanille naturelle
- 1/8 c. thé de sel

Glaçage:

- 2/3 tasse de sucre
- 2/3 tasse de beurre fondu
- 4 c. soupe de crème 35 %
- ½ tasse de noix de Grenoble
- 1 tasse de noix de coco

Préparation

1. Mettre les dattes dans l’eau bouillante et laisser ramollir.
2. Mélanger la farine, le sucre, la poudre à pâte, le soda et le sel.
3. Ajouter le beurre, l’œuf et la vanille à la préparation de dattes.
4. Bien mélanger.
5. Incorporer les ingrédients secs au mélange de liquide.
6. Faire cuire dans un moule graissé à 350 F pendant 40-50 minutes selon votre four.
7. Dans le dernier 5 minutes de cuisson du gâteau, mélanger les ingrédients du glaçage et les faire chauffer dans un petit chaudron à feu moyen pendant 3-4 minutes.
8. Verser sur le gâteau et servir chaud ou froid selon la préférence.