

Le truc de Solange

DES CORNETS... AU GÂTEAU !

Préparation : 40 min Cuisson : 20 min Portions : 9

PRÉPARATION

GLAÇAGE

1. Dans un bol, fouetter le beurre, le sucre à glacer, le lait et la vanille jusqu'à consistance onctueuse.
2. Diviser le glaçage en trois. En réserver une part que l'on utilisera telle quelle, ajouter du cacao dans la deuxième pour obtenir un glaçage au chocolat, puis du colorant alimentaire rouge dans la troisième, pour imiter la glace à la fraise.
3. Réserver au frigo.

GÂTEAU

1. Placer la grille au centre du four. Préchauffer à 350 °F.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et la moitié du sucre.
3. Dans un autre bol, monter les blancs d'œufs en neige au batteur électrique, jusqu'à formation de pics mous. Saupoudrer du reste du sucre et fouetter jusqu'à l'obtention de pics fermes. Réserver.
4. Faire un puits au centre des ingrédients secs et ajouter les jaunes d'œufs, l'huile, la vanille et le lait. Bien mélanger au batteur électrique.
5. À l'aide d'une spatule, incorporer les blancs d'œufs en neige, en pliant.
6. Remplir les cornets de pâte jusqu'au bord. Les déposer sur une plaque à biscuits.
7. Cuire au four environ 20 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.
8. Laisser refroidir, puis glacer les gâteaux.

INGRÉDIENTS

GÂTEAU

- ✿ 125 ml (1/2 tasse) de farine à pâtisserie
- ✿ 2,5 ml (1/2 c. à thé) de poudre à pâte
- ✿ 125 ml (1/2 tasse) de sucre
- ✿ 2 oeufs, séparés
- ✿ 30 ml (2 c. à soupe) d'huile de canola
- ✿ 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- ✿ 60 ml (1/4 tasse) de lait
- ✿ 9 cornets gobelet à fond plat

GLAÇAGE

- ✿ 180 ml (3/4 tasse) de beurre non salé, ramolli
- ✿ 625 ml (2 1/2 tasses) de sucre à glacer
- ✿ 30 ml (2 c. à soupe) de lait
- ✿ 2,5 ml (1/2 c. à thé) d'extrait de vanille
- ✿ Cacao en poudre (pour le cornet au chocolat)
- ✿ Colorant alimentaire rouge (pour le cornet à la fraise)