



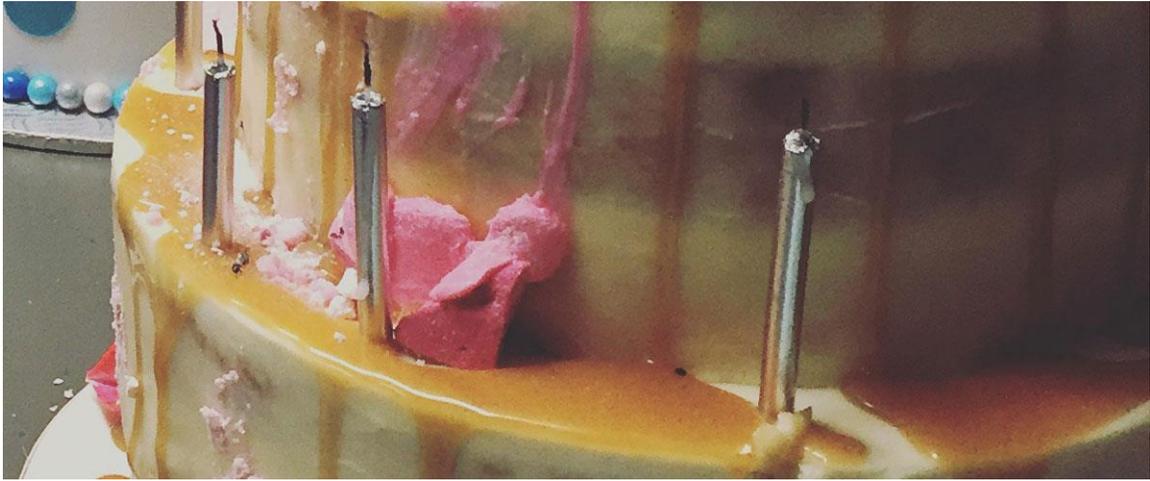
GÂTEAU à la vanille

Ingrédients :

- 2 tasses de farine non blanchie
- ½ tasse de farine d'épeautre
- 3 cuillères à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 ⅔ tasse de sucre
- ⅔ tasse de beurre
- 3 gros œufs
- 1 cuillère à thé de vanille
- 1 ⅓ tasse de lait

Recette :

1. Chauffer le four à 350 °F, graisser légèrement les moules.
2. Tamiser la farine, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
3. Crémer le beurre et le sucre au batteur électrique à vitesse moyenne pendant 5 minutes. Ajouter les œufs un à un et terminer par la vanille. Battre la préparation pendant 5 minutes. Elle deviendra plus pâle et onctueuse.
4. Mettre le mélangeur à basse vitesse. Ajouter la moitié du mélange de farine, puis le lait et terminer avec l'autre moitié de farine.
5. Battre de 2 à 3 minutes.
6. Cuire de 45 à 50 minutes. Il est suggéré de vérifier après 35 minutes avec un pic de métal si le gâteau est bien cuit. S'il reste de la préparation sur le pic, poursuivre la cuisson quelques minutes.
7. Refroidir 5 minutes dans le moule, démouler à l'envers et laisser complètement refroidir.
8. La recette donne 2 gâteaux de 9 pouces ou 22 cupcakes régulier (environ 16 minutes pour cuisson pour les cupcakes).



CRÈME à la vanille

Ingrédients :

- ½ tasse de beurre, température ambiante
- 2 ½ tasses de sucre en poudre
- ¼ tasse de lait
- 1 cuillère à thé de vanille

Recette :

- 1 Crémer le beurre au batteur électrique.
- 2 Ajouter le sucre en poudre doucement, puis le lait et la vanille.
- 3 Mélanger jusqu'à l'obtention d'une consistance crémeuse.



GÂTEAU au chocolat

Ingrédients :

- 2 ½ tasses de farine non blanchie
- ½ tasse de farine d'épeautre
- ¾ tasse de cacao non sucré
- ¾ tasse d'eau chaude
- 1 cuillère à thé de bicarbonate de soude (petite vache)
- 1 cuillère à thé de poudre à pâte
- 1 cuillère à thé de sel
- 1 ½ tasse de beurre non salé, température ambiante
- 2 tasses de sucre
- 4 gros œufs
- 1 cuillère à table de vanille
- 1 tasse de crème sure

Recette :

1. Chauffer le four à 350 °F, graisser légèrement les moules.
2. Dans une grosse tasse, bien mélanger le cacao et l'eau. Réserver.
3. Tamiser la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte et le sel. Mettre de côté.
4. Faire fondre le beurre et le sucre dans un petit chaudron, puis transférer dans le bol du mélangeur. Battre à basse vitesse pour que le mélange refroidisse (4 ou 5 minutes).
5. Ajouter les œufs un à un. Passer la spatule sur les côtés du bol pour aider la préparation.
6. Ajouter la vanille.
7. Ajouter la préparation de cacao et bien mélanger.
8. Mettre le mélangeur à basse vitesse. Ajouter la moitié du mélange de farine, puis le lait et terminer avec l'autre moitié de farine.
9. Battre 2 ou 3 minutes pour bien mélanger. Ne pas trop mélanger.

10. Cuire de 45 à 50 minutes. Il est suggéré de vérifier après 35 minutes avec un pic de métal si le gâteau est bien cuit. S'il reste de la préparation sur le pic, poursuivre la cuisson quelques minutes.
11. Refroidir 5 minutes dans le moule, démouler à l'envers et laisser complètement refroidir.
12. La recette donne 3 gâteaux de 8 pouces ou 28 cupcakes (environ 16 minutes de cuisson pour les cupcakes).