

Gâteau des anges absolument divin {aux blancs d'œufs}

Recette

230 g de blancs d'œuf (environ 7)

230 g de sucre

200 ml d'eau

150 ml d'huile (olive, tournesol, pépins de raisins, arachide ...)

380 g de farine

2 C à café de levure chimique

¼ C à café de sel

¼ C à café d'extrait d'amande amère

Préparation

Préchauffe ton four à 170°C. Beurre bien ton moule. J'ai utilisé un moule à kouglof, mais si tu n'en a pas, prend un moule à cake rectangulaire (si tu n'en a pas, achètes-en un!).

A l'aide d'un mixer électrique, bats le sucre et les blancs d'œufs jusqu'à obtenir une meringue bien ferme. Cela peut prendre 5 à 10 minutes. La meringue est faite lorsque tu peux retourner ton saladier sans que le mélange tombe.

Mélange l'eau, l'huile et l'arôme avec le fouet pour bien émulsionner. Ajoute ce mélange à la meringue, en battant doucement. Le mélange va retomber un peu, c'est normal.

Incorpore la farine en battant doucement. Ne travaille pas trop ta pâte, arrête de battre quand la farine est incorporée.

Transfère la pâte dans ton moule, égalise la surface et enfourne pour 40 minutes.

A la sortie du four, attends 5 minutes avant de démouler ton gâteau (il est fragile).

