

GÂTEAU miel



De: Coop La Manne

Temps de cuisson : 30 minutes

Instructions

GÂTEAU 1:

Mélanger le miel et le bicarbonate de soude.
Ajouter les épices et l'huile végétale. Bien mélanger.

2:

Incorporer le lait en alternant avec la farine.
Verser dans un moule de 10 x 6 x 2 pouces (25x15x5cm) graissé et enfariné.

3:

Cuire au four à 350F pendant 30 minutes.
Servir chaud et accompagner de sauce.

SAUCE 4:

Mélanger tous les ingrédients et cuire au bain-marie pendant 15 minutes
tout en brassant.

Ingrédients

1 tasse

Miel

2 cuillères à thé

Bicarbonate de soude

2 cuillères à thé

Cannelle

1/2 cuillère à thé

Gingembre

1 cuillère à thé

Clou de girofle

1/2 tasse

Huile de tournesol

1 tasse

Lait

2 tasses

Farine tout usage non blanchie

SAUCE

2 tasses

Lait

3-1/2 onces

Miel

2

Oeufs

2 cuillères à thé

Fécule de marante