

## Gâteaux de voyage au gingembre de la famille Leroux



**j'craque pour  
toi mon coco.**

Producteurs d'œufs de l'Ontario

# Gâteaux de voyage au gingembre

**Portions :** 12  
**Préparation :** 15 minutes  
**Temp de cuisson :** 20 minutes

## Ingrédients :

1½ c. à soupe (23 mL)	huile de noix de coco ramollie ou shortening
2 c. à soupe (30 mL)	amandes finement moulues
200 g	pâte d'amandes
½ tasse (125 mL)	amandes finement moulues
½ tasse (75 mL)	beurre salé, ramolli
3	œufs
2 c. à soupe (30 mL)	mélasse de fantaisie
1 c. à soupe (15 mL)	fécule de maïs
1	mélange d'épices simples
100 g	chocolat blanc de bonne qualité, haché
	paillettes assorties (facultatif)

## Préparation :

Préchauffer le four à 180°C (350°F).

À l'aide d'un pinceau à pâtisserie, graisser généreusement d'huile de noix de coco ou de shortening 12 petits moules Bundt ou un moule à mini-muffins à 12 cavités. Déposer environ ½ c. à thé (2 ml) d'amandes moulues dans chaque cavité, en secouant le moule pour enrober le fond. Réserver.

Dans un robot culinaire, mélanger la pâte d'amandes, le reste des amandes moulues, le beurre, les œufs, la mélasse, la fécule de maïs et le contenu du mélange d'épices simples. Mélanger pendant environ 30 secondes ou jusqu'à ce que la pâte d'amandes soit émulsionnée et qu'il ne reste plus de morceaux.

Verser la pâte de façon égale, environ ½ tasse (75 ml), dans les cavités graissées du moule préparé. Cuire au four pendant 18 à 20 minutes ou jusqu'à ce que les gâteaux soient gonflés.

Laisser refroidir dans le moule pendant 5 minutes avant de renverser les gâteaux sur une grille de refroidissement. Laisser refroidir complètement.

Placer le chocolat blanc dans un petit bol allant au micro-ondes. Chauffer au micro-ondes pendant 45 secondes, par tranches de 15 secondes, en remuant à chaque fois, jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Remuer jusqu'à ce que le chocolat soit complètement fondu. Verser le chocolat fondu dans un petit sac jetable refermable (ou utiliser une poche à douille munie d'un embout ordinaire). Couper un petit coin et arroser de chocolat le dessus des gâteaux refroidis. Laisser durcir 5 minutes avant de recouvrir avec les paillettes (si désiré).

## Mélange d'épices simples :

½ c. à café (2 ml)	de piment de la Jamaïque moulu
½ c. à café (2 ml)	de cannelle
½ c. à café (2 ml)	de gingembre
¼ c. à café (1 ml)	de clous de girofle moulus
¼ c. à café (1 ml)	de noix de muscade



**la famille Leroux**  
Les producteurs d'œufs  
Comté de Prescott, ON

[www.getcracking.ca](http://www.getcracking.ca)



**j'craque pour  
toi mon coco.**  
Producteurs d'œufs de l'Ontario