



Gâteau tres leches

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 40 MIN

CUISSON : 30 MIN

Ingrédients

Gâteau

- 2 tasses de farine non blanchie
- 1 1/2 c. à table de poudre à pâte
- 10 oeufs
- 1 tasse de sucre
- 1 c. à thé d'extrait de vanille

Sirop de laits

- 1 boîte de lait condensé sucré
- 1 boîte de lait évaporé
- 1 crème à cuisson 35 % ou 15 %

Garniture

- 4 blancs d'œufs
- 1 tasse de sucre
- Cannelle



Une recette signée :
Andelina Rodriguez



Saint-Constant

Étapes

Gâteau

1. Préchauffer le four à 180°C (350°F). Beurrer un plat de cuisson.
2. Dans un bol, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un autre bol, fouetter les œufs, le sucre et la vanille au batteur électrique environ 10 minutes ou jusqu'à ce que le mélange blanchisse, triple de volume et fasse un ruban en tombant du fouet. Incorporer délicatement les ingrédients secs au fouet, puis verser la pâte dans le plat de cuisson.
3. Cuire au four environ 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau ressorte propre. À l'aide de cure-dents, faire des dizaines de petits trous dans le gâteau.

Sirop de laits

1. Dans un bol, mélanger les laits puis verser le mélange sur la pâte en plusieurs fois (elle doit absorber tout le liquide).

Sirop de laits

1. Verser les blancs d'œufs et le sucre dans un bol. Mélanger à l'aide d'un fouet.
2. Dans la partie supérieure du bain-marie, chauffer le sucre et les blancs d'œufs en remuant constamment jusqu'à ce que le sucre soit dissous. Retirer le bol du bain-marie et fouetter le mélange jusqu'à complet refroidissement.
3. Répartir la meringue sur le gâteau et saupoudrer avec de la cannelle.



Tequeños (doigts de fromage)

PORTIONS : 4

PRÉPARATION : 30 MIN

CUISSON : 15 MIN

Ingrédients

- 2 1/2 tasses de farine de blé
- 1 c. à café de sel
- 1 gros oeuf
- 1/3 de tasse de beurre mou
- 1/3 de tasse de lait ou d'eau tiède
- 400 grammes de fromage blanc dur ou mi-dur
- Huile végétale de friture

Étapes

1. Dans un grand bol, mélanger la farine et sel et faire un trou au centre. Ajouter l'œuf, le beurre et le lait/eau.
2. Remuer avec une cuillère de bois et continuer à pétrir avec les mains jusqu'à ce que la farine soit complètement incorporée et que la pâte soit lisse.
3. Fariner le plan de travail et le rouleau. Répandre la pâte et former un rectangle d'une épaisseur d'1/2 cm. Avec un coupe-pizza ou un couteau tranchant, couper des bandes d'environ 2 cm de large (12 bandes total).
4. Fariner le plan de travail et le rouleau. Répandre la pâte et former un rectangle d'une épaisseur d'1/2 cm. Avec un coupe-pizza ou un couteau tranchant, couper des bandes d'environ 2 cm de large (12 bandes total).
5. Couper des bâtonnets de fromage et envelopper chaque bâton dans l'une des bandes : tenir une extrémité de la pâte à une extrémité du bâton et retourner la pâte autour du bâton, en chevauchant légèrement le tour précédent, jusqu'à ce qu'il soit complètement couvert. Pincer les extrémités pour qu'elles soient bien scellées.
6. Frire les bâtons dans beaucoup d'huile chaude pendant 3 ou 4 minutes de chaque côté, jusqu'à coloration dorée.



Une recette signée :
Andelina Rodriguez



Saint-Constant