

Gâteau d'anniversaire

Ne contient PAS : noix, arachides, soya, œufs, produits laitiers, poisson, fruits de mer*

**Traces fréquentes de produits laitiers dans le cacao*

CONTIENT : blé

Ingrédients pâte de gâteau:

Ingrédients secs:

- 1 tasse 1/2 de farine
- 3/4 de tasse de sucre
- 1/4 de tasse de cacao
- 1 c.à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 de cuillerée à thé de sel

Ingrédients humides:

- 1/3 de tasse d'huile végétale
- 1 cuillerée à soupe de vinaigre
- 1 cuillerée à thé d'extrait de vanille (Facultatif)
- 1 tasse de boisson de soya (ou d'eau)

Préchauffer le four à 350 degrés F

- 1) Dans un bol, on mélange les ingrédients secs
- 2) Dans un autre, les ingrédients humides, qu'on vient mélanger aux ingrédients secs en brassant pour incorporer le maximum d'air possible

Mettre au four 30 minutes (vérifier la cuisson avec un cure-dent : si le cure-dent ressort sec, le gâteau est cuit).

Laisser refroidir, puis glacer. La version de Félix a 3 étages de pâte de gâteau :o)

Ingrédients glaçage:

- 1 tasse de margarine sans produits laitiers
- 1 tasse de sucre à glacer
- 1/4 de tasse de cacao

Mélanger le tout jusqu'à ce que la consistance du glaçage soit lisse, sans grumeaux.

Glacer et décorer.

Bonne 100^{ème} Félix et les allergies !