



Gâteau à la vanille et aux myrtilles avec glaçage au fromage à la crème



the Combi Wave™ 3 in 1

* Modèle présenté vendu à l'étranger

Sage®

Gâteau à la vanille et aux myrtilles avec glaçage au fromage à la crème

 Préparation : 10 minutes / Cuisson : 1 minute 30 secondes

 Personnes : 1



the Combi Wave™ 3 in 1

2 c. à soupe d'huile végétale

1 c. à soupe de lait

1 jaune d'œuf

25 g de sucre glace

Une pincée de sel

1 cuillère à café d'extrait de vanille

35 g de farine

$\frac{1}{8}$ c. à soupe de levure chimique

40 g de myrtilles surgelées ou fraîches

30 g de fromage à la crème, à température ambiante

1 c. à café de sucre glace

Préparation

1. Mélangez l'huile, le lait, le jaune d'œuf, le sucre glace, le sel et la vanille dans un petit bol. Ajoutez la farine et la levure chimique, puis mélangez bien. Incorporez doucement les myrtilles. Versez la pâte dans une tasse en céramique de 375 ml adaptée au micro-ondes et placez la tasse sur le plateau tournant.
2. Appuyez sur MICRO-ONDES, réglez la puissance à 100 % pour 1 minute 30 secondes et appuyez sur DÉMARRER pour commencer la cuisson.
3. Pendant ce temps, placez le fromage à la crème et le sucre glace dans un petit bol, puis mélangez.
4. Retirez le gâteau du micro-ondes et laissez reposer 1 minute. Servez le gâteau chaud, nappé du glaçage au fromage à la crème.