



THE J.M. SMUCKER CO.

# Gâteau au chocolat et aux épices à la citrouille

## Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 10 mins 16 N/A

## Ingredients

### • Gâteau :

- 2 tasses (500 mL) de purée de citrouille pure (pas de la garniture)
- 4 œufs
- 1 tasse (250 mL) d'huile végétale
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de vanille
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé Carnation®, type au choix
- 1 3/4 tasse (425 mL) de cassonade
- 3 1/2 tasses (825 mL) de farine gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®

Farine à gâteaux et pâtisseries premier choix Robin Hood®

- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude

- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel

- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle

- 2 c. à thé (10 mL) d'épices à tarte à la citrouille

- 3/4 tasse (175 mL) de cacao

- 1 tasse (250 mL) de grains de chocolat mi-sucré

### • Glaçage :

- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®, type au choix

- 2 oz (56 g) de chocolat non sucré, haché

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule Bundt® de 10 tasses (2,5 L). Tapisser une plaque à pâtisserie de papier parchemin.

### Step 3:

Battre les 6 premiers ingrédients ensemble dans un grand bol. Incorporer la farine, le bicarbonate de soude, le sel, les épices et le cacao en battant. Incorporer les grains de chocolat en remuant. Verser dans le moule préparé. Déposer le moule sur la plaque préparée. Faire cuire au four préchauffé de 65 à 70 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus devienne pointu et craque et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille et démouler.

### Step 5:

Faire chauffer le lait condensé sucré et le chocolat dans une petite casserole sur feu doux, en remuant jusqu'à ce que le chocolat soit fondu. Retirer du feu et laisser refroidir jusqu'à l'épaisseur voulue. Verser sur le gâteau refroidi.

## Images

