



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au miel des Fêtes

Quantité: 16 morceaux

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

N/A N/A N/A N/A

Ingredients

- 4 œufs
- 1/2 tasse de sucre
- 1/2 tasse d'huile végétale
- 1 tasse de miel
- 3 tasses de farine préparée gâteaux et pâtisseries Brodie®
- 1/2 tsp de bicarbonate de soude
- 2 tsp d'épices pour tarte à la citrouille
- 1/2 tsp de cannelle
- 1 tasse de café Folgers® infusé, type au choix, refroidi

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule Bundt de 10 tasses (1,5 L).

Battre les œufs avec le sucre, l'huile et le miel dans le grand bol du batteur électrique, environ 2 minutes. Combiner la farine et les épices dans un petit bol. Ajouter 1/3 du mélange de farine à la fois aux ingrédients humides en alternant avec 1/3 du café, en battant bien après chaque ajout.

Verser dans le moule préparé. Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser reposer 10 minutes dans le moule avant de démouler et de laisser refroidir sur une grille.

Il est préférable de préparer ce gâteau un jour à l'avance pour laisser les saveurs se mélanger.

Images