



THE J.M. SMUCKER Co

Croustade aux fraises facile à faire

Quantité: 16 portions

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
N/A	N/A	16	N/A

Ingredients

- 1 tasse de farine tout usage Original Robin Hood® + 1 ½ c. à thé de poudre à pâte + ½ c. à thé de sel, mélangés ensemble
- -OU-
- 1 tasse de farine préparée pour gâteaux et pâtisseries Brodie® de Robin Hood®
- 2 tasses de confiture de fraises pure sans pépins de marque Smucker's®
- 1/2 tasse d'eau
- 1 tasse de sucre
- 1/2 tasse de beurre non salé, coupé en tranches minces

Directions

Step 1: Gâteau

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C) et utiliser 1 c. à soupe de beurre pour graisser un moule à gâteau carré de 8 po x 8 po (20 cm x 20 cm), en essuyant tout excédent.

Mettre la confiture de fraises au fond du moule à gâteau. Ajouter l'eau et bien mélanger. Étaler le mélange dans le fond du moule jusqu'à ce qu'il soit entièrement recouvert.

Dans un bol, **mélanger** la préparation de farine, de poudre à pâte et de sel, ou la farine préparée pour gâteaux et pâtisseries (qui contient tous ces ingrédients), avec le sucre.

Saupoudrer uniformément ce mélange de farine sur la confiture au fond du moule.

Disposer les tranches de beurre sur le mélange de farine, de telle sorte que le beurre puisse fondre sur toute la surface du gâteau pendant la cuisson.

Faire cuire dans le four préchauffé de 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce que le dessus du gâteau soit doré et ferme au toucher.

Laisser refroidir, servir et déguster. Cette croustade peut également être servie avec de la crème glacée à la vanille, un peu de crème épaisse ou une grosse cuillerée de crème fouettée.

Images

