



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

