THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau tres leches aux fraises

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
40 mins	55 mins	16	N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 ¾ tasse (375 mL) de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3 1/3 tasses (825 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix Robin Hood®
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- ¼ c. à thé (1 mL) de sel
- 1½ tasse (375 mL) de lait
- 1 boîte (300 mL) de lait condensé sucré Eagle Brand®
- 1 tasse (200 mL)) de lait évaporé Carnation® régulier, 2 % ou sans gras
- 1 1/4 tass (300 mL) de crème à fouetter, divisée
- 2 c. à table (30 mL) de sucre
- Fraises fraîches pour garnir

Directions

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau de 9 po x 13 po.

Battre le beurre en crème avec le sucre dans le grand bol du batteur sur socle à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine et le lait en alternance. Ajouter le tiers du mélange de farine au mélange d'œufs. Battre jusqu'à homogénéité. Ajouter la moitié du lait et un autre tiers du mélange de farine en battant après chaque ajout. Ajouter le reste du lait et terminer avec le reste du mélange de farine. Battre jusqu'à homogénéité.

Verser la pâte dans le moule préparé. Taper légèrement le moule sur le comptoir pour enlever les bulles d'air.

Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré ou qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Entre-temps, combiner le lait condensé sucré avec le lait évaporé et ¼ tasse (50 ml) de crème à fouetter dans un bol moyen. Pendant que le gâteau est encore chaud, faire des trous partout dans le gâteau à l'aide d'une fourchette ou d'une sonde à gâteau.

Verser le mélange de lait et crème sur le gâteau chaud. Laisser refroidir. Mettre au réfrigérateur de 4 à 6 heures. Au moment de servir, fouetter le reste de crème (1 tasse (250 ml)) avec le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Étaler sur le gâteau froid. Garnir de fraises.

Images

