THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau danois aux pommes et aux canneberges

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	28 mins	8	N/A

Ingredients

- **Garniture:**
- 2 tasses (500 mL) de pommes, pelées et tranchées finement
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1 c. à table (15 mL) de jus de citron
- 3/4 c. à thé de cannelle
- 1/3 tasse (75 mL) de canneberges séchées
- **Gâteau:**
- 1 tasse (250 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 2 c. à table (30 mL) de beurre, ramolli
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 1/2 tasse (125 mL) de yogourt nature
- 2 c. à table d'amandes tranchées, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau rond de 8 po (20 cm).

Step 3:

Mélanger tous les ingrédients de la garniture dans une petite casserole. Faire cuire sur feu moyen en remuant fréquemment, environ 5 minutes ou jusqu’à ce que les pommes soient tendres, mais encore croquantes. Égoutter.

Step 5:

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude et le sel dans un bol.

Step 6:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un bol. Ajouter l'œuf et l’extrait de vanille, en battant jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Ajouter le mélange de farine et le yogourt en alternant et en battant légèrement après chaque addition. Étendre la pâte dans le moule préparé. Disposer le mélange de pommes sur le dessus. Parsemer les amandes.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 23 à 28 minutes ou jusqu'à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 10 minutes avant de démouler.

Images

