THE J.M. SMUCKER Co

Carrés dorés aux pommes avec glaçage au caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
30 mins	35 mins	36	N/A

Ingredients

- **Carrés:**
- 2/3 tasse (150 mL) de beurre, ramolli
- 2 tasses (500 mL) de cassonade, tassée
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de morceaux de pomme, pelée (1 grosse pomme)
- 1/2 tasse (125 mL) de noix de Grenoble ou de pacanes, hachées
- **Glaçage:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, tassé
- 1/2 tasse (50 mL) de lait
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace, tamisé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser et tapisser un moule à pâtisserie de 13 x 9 po (3 L), en laissant deux côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Battre en crème le beurre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce que le mélange soit onctueux. Ajouter les œufs et la vanille et bien mélanger.

Step 4:

Incorporer la farine, la poudre à pâte, le sel, les pommes et les noix. Bien mélanger le tout.

Step 5:

Étendre le mélange dans le moule préparé.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes ou jusqu’à ce que le gâteau soit cuit et doré.

Step 8:

Faire fondre le beurre dans une casserole, ajouter ensuite la cassonade et le lait et porter à ébullition.

Step 9:

Retirer du feu; laisser refroidir et incorporer le sucre glace.

Step 10:

Étendre sur le gâteau refroidi.

Step 11:

Couper en carrés de 1 po (2,5 cm) et servir.

Images

