



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau à la compote de pommes, glaçage au caramel

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 5 mins 12 N/A

Ingredients

- **Gâteau:**

- 1/2 tasse (125 mL) de shortening Crisco® tout végétal doré
- 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
- 1 oeuf
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle
- 1 1/2 tasses (375 mL) de compote de pommes non sucrée
- 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées
- **Glaçage au caramel:**
- 1/4 tasse 50 mL) de shortening Crisco doré
- 2 c. à thé (10 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 tasse (250 mL) de cassonade dorée, tassée
- 2/3 tasse (150 mL) de lait 2% partiellement écrémé évaporé Carnation®

Lait évaporé partiellement écrémé – 2 % M.G.

- noix coupées en deux pour garnir

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à charnière de 8 1/2 po ou 9 po (21 cm or 23 cm).

Step 3:

Battre le shortening et le sucre dans un grand bol jusqu'à ce que ce soit léger et gonflé. Incorporer les œufs. Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle dans un autre bol. Incorporer au mélange précédent en alternant avec la compote de pommes, en faisant 3 ajouts d'ingrédients secs et 2 de compote de pommes. Incorporer les raisins et les noix en pliant. Verser dans le moule préparé. Faire cuire au centre du four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré foncé et qu'il reprenne sa forme après une légère pression du doigt. Laisser refroidir dans le moule pendant 20 minutes, retirer du moule et laisser refroidir complètement.

Step 5:

Faire fondre le shortening dans une casserole à faible feu. Ajouter la farine et brasser pendant 1 minute. Incorporer le sucre et le lait évaporé, fouetter jusqu'à ce que ce soit fondu et lisse. Porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 5 minutes, en brassant continuellement jusqu'à épaississement. Laisser refroidir 5 minutes. Verser sur le gâteau en laissant l'excès couler sur les côtés. Garnir de demi-noix.

Images

