



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux pommes et au caramel

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 40 mins 15 N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 oeufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extract de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de crème sure
- 2 tasses (500 mL) de pommes pelées et coupées en dés
- 1/2 pqt (225 g) de grains de caramel
- **Garniture:**
- 1/3 tasse (75 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de cassonade
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/2 pqt (225 g) de grains de caramel
- 1/2 tasse (125 mL) de grains de chocolat blanc

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L).

Step 3:

Battre en crème le beurre, le sucre, les œufs et la vanille dans un grand bol au batteur électrique jusqu'à ce que le mélange soit léger. Combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel dans un autre bol. Ajouter le mélange de beurre en alternant avec la crème sure, en faisant 3 additions d'ingrédients secs et 2 d'ingrédients liquides. Incorporer délicatement les pommes et les grains de caramel. Étendre la pâte également dans le moule préparé.

Combiner tous les ingrédients de la garniture dans un petit bol, en remuant jusqu'à ce que le tout soit grumeleux. Parsemer également le dessus de la pâte.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 35 à 40 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

