



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau à la citrouille avec glaçage au caramel

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 30 mins 12 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) d'huile végétale ou de canola
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre
- 4 oeufs
- 2 c. à thé (10 mL) de vanille
- 2 tasses (500 mL) de citrouille en purée (pas de garniture)
- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 c. à table (15 mL) d'épices pour tarte à la citrouille
- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- **Glaçage au caramel:**
- 8 oz (250 g) de fromage à la crème, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sirop aromatisé au caramel Sundae Syrup Smucker's®

Sirop aromatisé au caramel

- 3-4 tasses (875 - 1 L) de sucre glace

Directions

Step 2:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Tapisser 2 moules de 9 po (23 cm) de papier parchemin.

Step 3:

Battre les 5 premiers ingrédients dans un grand bol. Incorporer le reste des ingrédients et battre jusqu'à homogénéité. Verser dans les moules préparés. Faire cuire au four préchauffé de 25 à 30 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Step 5:

Battre le fromage à la crème avec le beurre dans un grand bol jusqu'à homogénéité. Incorporer le sirop au caramel et juste assez de sucre glace pour obtenir une texture qui s'étale facilement. Glacer le gâteau au goût.

Images

