



THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteau au thé chai

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

20 mins 45 mins 16 N/A

## Ingredients

- 1 3/4 tasses (425 mL) de beurre amolli
- 3 oeufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 1 1/2 tasses (375 mL) de purée de citrouille en conserve
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de sodium et autant de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre, cardamome et sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clou de girofle et autant de muscade moulue
- 1 tasse (250 mL) de thé noir froid
- 1/3 tasse (75 mL) de gingembre confit, haché (facultatif)
- **Glaçage:**
- 8 oz (250 g) de fromage à la crème amolli
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre amolli
- 4 tasses (1 L) de sucre glace
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle et autant de cardamome
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 2 c. à table (30 mL) de thé noir froid

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d'un corps gras 2 moules à gâteaux de 9 pouces (23 cm) de diamètre.

### Step 2:

Fouetter le beurre et la cassonade dans un grand bol jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter les œufs un à un en fouettant comme il se doit après chaque ajout. Ajouter la vanille et la purée de citrouille. Mélanger tous les ingrédients secs dans un bol moyen. Ajouter la moitié des ingrédients secs à la préparation à base d'œufs. Verser le thé froid et ajouter le reste des ingrédients secs. Ajouter le gingembre confit en pliant. Déposer la pâte à la cuiller dans les moules apprêtés.

### Step 3:

Cuire au four préchauffé pendant 40 à 45 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent introduit au centre des gâteaux en ressorte propre. Laisser refroidir les gâteaux avant de les glacer.

### Step 5:

Fouetter le fromage à la crème et le beurre jusqu'à ce qu'ils soient bien mélangés. Ajouter le sucre glace une tasse (250 ml) à la fois, en fouettant bien après chaque ajout. Ajouter le reste des ingrédients et fouetter jusqu'à obtention d'une texture légère et aérée.

### Step 7:

Poser un gâteau dans une assiette de présentation ou sur une planche à gâteau et le tartiner avec environ 1 tasse (250 ml) de glaçage. Poser le deuxième gâteau sur le premier et couvrir le tout du glaçage qui reste. Réfrigérer et sortir le gâteau du réfrigérateur 30 minutes avant de le servir.

Images

