



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au chocolat à la compote de pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 45 mins 12 N/A

Ingredients

- 2 tasses (500 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/4 tasse (50 mL) de poudre de cacao
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de sodium
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre amolli
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre granulé
- 3 oeufs
- 2 tasses (500 mL) de pommes non sucrée
- 1 tasse (250 mL) de pépites de chocolat mi-sucré
- 3/4 tasses (174 mL) de noisettes hachées (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d'un corps gras un moule de cuisson de 9 x 13 pouces (23 × 33 cm) ou le chemiser de papier sulfurisé.

Step 2:

Mélanger la farine, la poudre de cacao, le bicarbonate de sodium et le sel dans un bol moyen. Remuer afin de bien mélanger les ingrédients.

Step 3:

Réduire le beurre et le sucre en crème dans un grand bol en les fouettant jusqu'à ce que la préparation soit légère et aérée. Ajouter les oeufs un à un en fouettant bien après chaque ajout.

Step 4:

Ajouter la moitié des ingrédients secs aux ingrédients humides. Ajouter la compote de pommes et, après coup, le reste des ingrédients secs. Fouetter après chaque ajout.

Step 5:

Étaler la pâte de façon uniforme dans le moule apprêté. Parsemer la pâte de pépites de chocolat et de noisettes hachées.

Step 6:

Cuire au four préchauffé pendant 35 à 45 minutes. Mettre le gâteau à refroidir sur une grille sans le démouler.

Images

