



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux pommes et aux canneberges

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 1 hr 30 mins 12 N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 1 1/4 tasses (300 mL) d'huile de canola
- 1 1/4 tasses (300 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 4 oeufs
- 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 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1 c. à thé (5 mL) de poudre à pâte
- 3/4 c. à thé (3 mL) de sel
- 1/2 c. à thé (2 mL) de muscade
- 3 1/2 tasses (875 mL) de pommes pelées et coupées en dés
- 1 tasse (250 mL) de canneberges séchées sucrées
- **Glaçage:**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 2 1/2 c. à table (35 mL) de crème 10 %
- 2 c. à table (30 mL) de beurre
- 2/3 tasse (150 mL) de sucre glace

Directions

Step 1:

réchauffer le four à 325 °F (160 °C). Graisser un moule à cheminée de 10 po (25 cm).

Step 3:

Battre l'huile, le sucre, la cassonade et les œufs dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne. Combiner les six ingrédients suivants. Ajouter à la pâte avec les pommes et les canneberges en remuant jusqu'à ce que tous les ingrédients secs soient humides.

Step 4:

Étendre dans le moule à cheminée préparé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé environ 90 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir 15 minutes dans le moule, puis démouler et laisser refroidir complètement sur une grille.

Step 7:

faire chauffer les 3 premiers ingrédients dans une casserole moyenne, en remuant jusqu'à ce que le sucre soit dissous et que le mélange commence à bouillir. Laisser refroidir à température ambiante. Ajouter le sucre glace, en battant jusqu'à ce que le mélange soit lisse. Utiliser assez de sucre glace pour obtenir une consistance pour arroser. Arroser le gâteau. Décorer au choix.

Images

