



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux pommes de grand-mère

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

25 mins 1 hr 15 mins 16 N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage original Robin Hood®

Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1 3/4 tasses (425 mL) de sucre granulé
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 4 oeufs
- 1 tasse (250 mL) d'huile de canola ou végétale
- 1/3 tasse (75 mL) de jus de pommes ou d'orange
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- **Garniture:**
- 4 grosses pommes, pelées, en fines tranches
- 1/3 tasse (75 mL) de sucre granulé
- 2 c. à thé (10 mL) de cannelle moulue
- sucre glace (facultatif)

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d'un corps gras et fariner un moule à savarin de 10 pouces (4 l).

Step 3:

Mélanger les quatre premiers ingrédients secs dans un petit bol. Fouetter dans un grand bol, cette fois, les œufs, l'huile, le jus et la vanille. Ajouter les ingrédients secs, en fouettant jusqu'à ce que le mélange soit homogène (la pâte sera ferme).

Step 5:

Touiller les tranches de pommes avec le sucre et la cannelle.

Step 7:

Étaler le tiers de la pâte dans le moule apprêté. Couvrir de la moitié des pommes. Refaire l'opération pour ajouter un autre étage de pâte et de pommes. Étaler dessus le tiers de pâte qui reste.

Step 8:

Cuire au centre du four à 350 °F (180 °C) pendant 70 à 75 minutes ou jusqu'à ce qu'une sonde à gâteau introduite dans la pâte en ressorte propre. Laisser refroidir pendant 20 minutes dans le moule, puis démouler et mettre le gâteau à refroidir sur une grille. On peut saupoudrer ce gâteau de sucre glace avant de le servir.

Images

