THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau danois aux canneberges et aux amandes

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	50 mins	15	N/A

Ingredients

- **Gâteau:**
- 3 1/2 tasses (875 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 2 c. à table (30 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 1/2 tasses (375 mL) de sucre
- 2 oeufs
- 1 boîte de lait évaporé Carnation®

  Lait évaporé

- 3 tasses (750 mL) de canneberges, fraîches ou surgelées décongelées
- 3 c. à table (45 mL) de sucre
- **Garniture:**
- 2/3 tasse (150 mL) de farine tout usage Original Robin Hood®

  Farine tout usage Original Robin Hood®

- 1/3 tasse (75 mL) de cassonade, tassée
- 3/4 c. à thé (4 mL) de cannelle
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) d'amandes tranchées

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 375 ºF (190 ºC). Tapisser une plaque à pâtisserie de 9 po x 13 po (3 L) de papier parchemin en laissant 2 côtés dépasser pour faciliter le démoulage.

Step 3:

Mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel dans un petit bol à mélanger. Battre le beurre en crème avec 1 ½ tasse (375 ml) de sucre et les œufs dans un grand bol au batteur électrique à vitesse moyenne, jusqu'à ce que le mélange soit crémeux. Ajouter graduellement le lait évaporé. Ajouter le mélange de farine d'un seul coup. Bien mélanger. Étendre la moitié de la pâte dans le moule préparé. Déposer les canneberges sur le dessus.

Step 5:

Mélanger la farine, la cassonade et la cannelle dans un autre petit bol. Incorporer le beurre en le coupant jusqu'à ce que le mélange soit grumeleux à l'aide d'un coupe-pâte ou de deux couteaux. Incorporer les amandes et parsemer uniformément le mélange sur la pâte.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 50 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Images

