



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau à la tartinade à l'ancienne

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

40 mins 35 mins 16 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 c. à thé (5 mL) de vanille
- 3 œufs
- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1/2 c. à thé (2 mL) de bicarbonate de soude
- 1/4 c. à thé (1 mL) de piment de la Jamaïque, moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle
- 1/4 c. à thé (1 mL) de clous de girofle, moulu
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1/2 tasse (125 mL) de babeurre
- 1/2 tasse (125 mL) de tartinade de fruits aux fruits des champs **Double Fruit®**
- 1/2 tasse (125 mL) de noix hachées, grillées
- **Nappage**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade
- 1/4 tasse (50 mL) de lait
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de sucre glace, tamisé
- **Garniture**
- 1 orange tranchée finement, facultatif

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 325 °F (160 °C). Vaporiser le fond de 2 moules à gâteaux ronds de 8 po (20 cm) d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Step 2:

Battre le sucre et le beurre à vitesse élevée du batteur électrique jusqu'à ce que ce soit mousseux. Ajouter la vanille. Incorporer les œufs un à la fois. Ajouter la farine, le bicarbonate de soude, les épices, le sel, le babeurre et la tartinade de fruits. Battre 2 minutes à vitesse moyenne. Incorporer les noix. Verser dans les moules préparés.

Step 3:

Faire cuire au four préchauffé de 30 à 35 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans les moules 5 minutes, démouler et laisser refroidir sur une grille.

Step 4:

Nappage : faire fondre 1/4 tasse (50 ml) de beurre dans une casserole moyenne à feu moyen. Incorporer la cassonade et faire cuire 2 minutes, en remuant continuellement. Ajouter le lait graduellement (le mélange sera très chaud). Porter à ébullition en remuant continuellement. Retirer du feu et ajouter la vanille. Ajouter graduellement le sucre glace tamisé. Remuer jusqu'à homogénéité.

Step 5:

Déposer un gâteau sur une assiette de service et le glacer d'environ le 1/3 du nappage chaud. Déposer le deuxième gâteau par-dessus et le glacer du reste du nappage. Décorer de morceaux d'orange si désiré.

Images

