THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau danois aux bleuets

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	25 mins	9	N/A

Ingredients

- 1 1/2 tasse (375 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre
- 2 1/2 c. à thé (12 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de piment de la Jamaïque
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu
- 1 œuf
- 2/3 tasse (150 mL) de lait
- 3/4 tasse (175 mL) de tartinade de fruits aux bleuets **Double Fruit®** légère

  Double Fruit® tartinade de bleuets Légère

- **Garniture**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de noix, hachées
- 2 c. à table (30 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de beurre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 400 °F (200 °C). Tapisser un moule à pâtisserie de 8 po (20 cm) de papier aluminium et le vaporiser d'aérosol de cuisson antiadhésif.

Step 2:

Combiner les 5 premiers ingrédients dans un bol moyen. Ajouter le beurre, l'œuf et le lait. Bien mélanger à l'aide d'une spatule.

Step 3:

Verser la moitié de la pâte dans le moule préparé, étendre également la tartinade de fruits sur la pâte et recouvrir du reste de pâte.

Step 4:

Combiner les ingrédients de la garniture en mélangeant jusqu'à ce qu'elle soit granuleuse et la saupoudrer sur la pâte.

Step 5:

Faire cuire au four de 20 à 25 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

