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 tasse (300 mL) d'huile de canola
- 1 1/4 tasse (300 mL) de sucre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, tassée
- 4 œufs
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 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 margarine
- 2/3 tasse (150 mL) de sucre glace

Directions

Step 2:

Battre l'huile, le sucre, la cassonade et les œufs dans un grand bol. 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 3:

Étendre dans un moule à cheminée de 10 po (25 cm), vaporisé d'enduit anti-collant.

Step 4:

Faire cuire au four à 325 °F (160 °C), environ 1 ½ heure 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 6:

Faire chauffer les 3 premiers ingrédients, 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

