THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau aux épices glacé de caramel

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
15 mins	55 mins	16	N/A

Ingredients

- **Pâte :**
- 3/4 tasse (175 mL) d’huile végétale ou de canola
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 1 tasse (250 mL) de cassonade bien tassée
- 3 œufs
- 1 c. à table (15 mL) de zeste d’orange râpé (facultatif)
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille
- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 2 c. à thé (10 mL) de poudre à pâte
- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de sodium
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 c. à thé (2 mL) de gingembre
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1/4 c. à thé (1 mL) de muscade
- 1/4 c. à thé (1 mL) de cardamome
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature ou de babeurre
- **Glace au caramel :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade bien tassée
- 3 c. à table (45 mL) de crème 10 % ou 35 %
- 3/4 tasse (175 mL) de sucre glace

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d’un corps gras un moule à cheminée de 10 pouces (4 l).

Step 2:

Fouetter l’huile, le sucre et la cassonade pour qu’ils soient bien mélangés. Ajouter les œufs un à un et remuer vigoureusement. Ajouter le zeste d’orange et la vanille.

Step 3:

Mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de sodium, la cannelle, le gingembre, le sel, la muscade et la cardamome dans un bol moyen. Ajouter à la préparation à base d’œufs en alternant avec le yogourt, en commençant et en terminant par le mélange de farine. Mélanger seulement afin que les ingrédients secs soient à peine humides.

Step 4:

Verser la pâte dans le moule préparé.

Step 5:

Faire cuire dans un four préchauffé pendant 50 à 55 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent introduit au centre du gâteau en ressorte propre.

Step 6:

Glaçage au caramel : Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter la cassonade et faire cuire à feu doux en

remuant à l’occasion pendant 2 ou 3 minutes. Verser la crème, remuer et porter à ébullition. Retirer du feu et laisser tiédir pendant 5 minutes. Ajouter peu à peu le sucre glace en remuant jusqu’à l’obtention d’une consistance homogène. Si le glaçage est trop épais, l’allonger en lui ajoutant 1 ou 2 c. à thé (5 à 10 ml) de lait.

Images

