THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau danois au caramel collant

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	45 mins	16	N/A

Ingredients

- **Garniture :**
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre non salé, fondu
- 1/3 tasse (75 mL) de sirop de maïs doré
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade dorée, tassée
- 1 tasse (250 mL) de pacanes hachées
- **Streusel :**
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade dorée, tassée
- 1/4 tasse (50 mL) de sucre granulé
- 1/2 tasse (125 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à table (15 mL) de cannelle
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre non salé, froid et coupé en morceaux
- **Gâteau :**
- 1 tasse (250 mL) de yogourt nature
- 3/4 c. à thé (4 mL) de bicarbonate de sodium
- 2 tasses (500 mL) de farine blanchie tout usage **Five Roses®**
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 2/3 tasse (150 mL) de beurre non salé, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre granulé
- 2 œufs
- 1/2 c. à thé (2 mL) d’extrait de vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Enduire d’un corps gras un moule à gâteau rond de 9 po (1,5 l) ayant des côtés d’au moins 2 po (5 cm) de haut (mais non un moule à charnière). En tapisser le fond d’un papier parchemin coupé en cercle.

Step 2:

Garniture : faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter le sirop de maïs et la cassonade en remuant au fouet jusqu’à homogénéité. Verser dans le moule préparé. Parsemer de pacanes.

Step 3:

Streusel : mélanger le sucre, la cassonade, la farine et la cannelle dans un grand bol. Incorporer le beurre en le coupant à l’aide d'un mélangeur à pâtisserie ou de deux couteaux, jusqu’à l’obtention d’une texture granuleuse. Réserver.

Step 4:

Gâteau : mélanger le yogourt et le bicarbonate de sodium dans un bol moyen; réserver. Dans un bol moyen séparé, mélanger la farine, la poudre à pâte et le sel. Dans un grand bol, réduire en crème le beurre avec un mélangeur électrique, en incorporant le sucre et ensuite les œufs, en fouettant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille. Incorporer les mélanges de farine et de yogourt en fouettant à basse vitesse, en commençant et en terminant par le mélange de farine.

Step 5:

Étaler la moitié de la pâte uniformement sur la garniture dans le moule. Parsemer la moitié du mélange de streusel. Étaler l’autre moitié de pâte sur le dessus et parsemer le reste du mélange de streusel.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé pendant 45 minutes ou jusqu’à ce qu’un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille pendant 3 minutes. Faire glisser un petit couteau d'office autour des parois du moule afin d’en dégager le gâteau, puis démouler.

Images

