THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau étagé aux pépites de chocolat et à la vanille

Avec deux étages de gâteau aux grains de chocolat recouverts d'un glaçage au caramel riche et épais, cette recette fera sensation lors de toutes vos réceptions. Vous cherchez une bonne recette de gâteau de fête? Ne cherchez plus.

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
25 mins	35 mins	20	N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasse (425 mL) de cassonade, tassée
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d’extrait de vanille pure
- 3 tasses (750 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 1 1/2 tasse (375 mL) de grains de chocolat au lait et/ou mi-sucré Chipits®
- **Glaçage :**
- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 7 à 8 tasses (1,7 à 2 L) de sucre glace, divisé
- 1 pot (250 mL) de garniture à saveur de caramel au beurre **Smucker’s®**
- 1 c. à thé (5 mL) d’extrait de vanille pure ou de vanille en pâte (donne une belle moucheture brune)
- 1 à 2 c. à table (15 à 30 mL) de lait, divisé

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 ºF (180 ºC). Graisser deux moules à gâteaux de 9 po (23 cm).

Step 2:

Gâteau : dans un grand bol, battre le beurre avec la cassonade jusqu’à homogénéité. Incorporer les oeufs en battant, un à la fois. Ajouter la vanille.

Step 3:

Dans un autre bol, tamiser les ingrédients secs. Ajouter la moitié du mélange sec aux ingrédients humides. Ajouter le lait évaporé puis le reste des ingrédients secs. Incorporer le chocolat en pliant. Verser la pâte dans les moules préparés.

Step 4:

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 complètement.

Step 5:

Glaçage : battre le beurre avec 3 tasses (750 ml) de sucre glace au batteur électrique jusqu’à ce que ce soit bien combiné. Incorporer le caramel et la vanille. Ajouter le reste du sucre glace, 1 tasse (250 ml) à la fois, jusqu’à ce que ce soit assez épais pour étendre. Ajouter du lait, si nécessaire, 1 c. à table (15 ml) à la fois pour rendre le glaçage plus onctueux. Couvrir le glaçage d’une pellicule de plastique si on ne l’utilise pas immédiatement. Ajouter un peu de lait si le glaçage épaissit.

Step 6:

Déposer un gâteau dans une assiette, à l’envers. Y étendre 1 tasse (250 ml) de glaçage. Déposer l’autre gâteau par-dessus, à l’endroit. Glacer. Servir froid.

Gâteau idéal pour les grandes occasions et pour tous les âges!

Images

