



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau collant au caramel et aux pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 45 mins 12 N/A

Ingredients

- 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
- 2 tasses (500 mL) de sucre
- 2 c. à thé (10 mL) de sel
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1 1/4 tasse (300 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras, divisé

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 1/3 tasse (75 mL) d'eau
- 2 œufs, légèrement battus
- 2 tasses (500 mL) de pommes pelées, évidées et hachées
- 1/3 tasse (75 mL) de cassonade, tassée
- 1 tasse (250 mL) de noix de coco en flocons
- 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées
- 20 caramels individuels à la vanille

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie de 13 po x 9 po (3 L).

Step 2:

Mélanger la farine, le sucre, le sel, le bicarbonate de soude et la poudre à pâte dans un grand bol.

Step 3:

Mélanger 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé, l'eau, les œufs et les pommes dans un bol moyen.

Step 4:

Incorporer le mélange de lait évaporé dans le mélange de farine. Bien mélanger.

Step 5:

Étendre la pâte dans le moule préparé.

Step 6:

Parsemer le dessus de cassonade, de noix de coco et de noix.

Step 7:

Faire cuire au four préchauffé de 40 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Couvrir lâchement de papier d'aluminium si la garniture commence à trop dorer.

Step 8:

Mélanger le reste du lait évaporé, 3/4 tasse (175 ml), et les caramels dans une petite casserole.

Step 9:

Faire cuire sur feu doux, en remuant jusqu'à ce que le mélange soit homogène.

Step 10:

Verser uniformément sur le gâteau chaud. Laisser refroidir complètement avant de servir.

Images

