



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau à la vanille et aux morceaux de chocolat

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

15 mins 45 mins 16 N/A

Ingredients

- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 2 œufs
- 1 c. à thé (5 mL) d'extrait de vanille
- 2 tasses (500 mL) de farine à gâteaux et pâtisseries Premier choix **Robin Hood®**, tamisée
- 1 1/2 c. à thé (7 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras

Lait évaporé partiellement écrémé - 2 % M.G.

- 1 tasse (250 mL) de chocolat au lait ou mi-sucré, haché

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à pâtisserie carré de 8 ou 9 po (2 ou 2,5 L).

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre, jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux. Ajouter les œufs un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Incorporer la vanille.

Step 3:

Combiner les ingrédients secs. Ajouter la moitié du mélange sec aux ingrédients liquides. Ajouter le lait Carnation®, puis le reste du mélange sec. Ajouter le chocolat haché.

Step 4:

Mettre la pâte dans le moule préparé et l'étendre également. Faire cuire de 45 à 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre.

Images

