



THE J.M. SMUCKER Co

# Gâteau à la compote de pommes avec glaçage au caramel

**Prep Time Cook Time Serves Difficulty**

15 mins 1 hr 5 mins 12 N/A

## Ingredients

- **Gâteau :**
  - 1/2 tasse (125 mL) de shortening tout végétal
  - 1 1/2 tasse (375 mL) de sucre
  - 1 œuf
  - 2 1/2 tasses (625 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood®**
  - 2 c. à thé (10 mL) de bicarbonate de soude
  - 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
  - 1/4 c. à thé (1 mL) de cannelle
  - 1 1/2 tasse (375 mL) de compote de pommes non sucrée
  - 1/2 tasse (125 mL) de raisins secs
  - 1/2 tasse (125 mL) de noix, hachées
  - **Glaçage au caramel :**
  - 1/4 tasse (50 mL) de shortening tout végétal
  - 2 c. à thé (10 mL) de farine tout usage Original **Robin Hood**
  - 1 tasse (250 mL) de cassonade dorée, tassée
  - 2/3 tasse (150 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- Lait écrémé évaporé sans gras
- noix coupées en deux pour garnir

## Directions

### Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à charnière de 8 ½ po ou 9 po (21 cm ou 23 cm).

### Step 2:

Gâteau : battre le shortening avec le sucre dans un grand bol jusqu'à l'obtention d'une texture légère et gonflée. Incorporer l'œuf.

### Step 3:

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, le sel et la cannelle dans un autre grand bol. Incorporer au mélange de shortening en alternant avec la compote de pommes, en faisant 3 ajouts d'ingrédients secs et 2 de compote de pommes. Incorporer les raisins et les noix en pliant. Verser dans le moule préparé.

### Step 4:

Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré foncé et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule pendant 20 minutes, démouler et laisser refroidir complètement.

### Step 5:

Glaçage au caramel : faire fondre le shortening dans une casserole sur feu doux. Ajouter la farine et remuer pendant 1 minute. Incorporer le sucre et le lait évaporé, fouetter jusqu'à ce que ce soit fondu et lisse. Porter à ébullition. Laisser bouillir pendant 5 minutes, en brassant continuellement jusqu'à épaississement. Laisser refroidir 5 minutes. Verser sur le gâteau en laissant l'excès couler sur les côtés. Garnir de demi-noix.

## Images

