



THE J.M. SMUCKER Co

Carrés de gâteau au fromage à l'orange

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 35 mins 15 N/A

Ingredients

- **Croûte :**
- 2 tasses (500 mL) de chapelure de graham
- 1/2 tasses (125 mL) de beurre, fondu
- **Garniture :**
- 2 pqt (8 oz/250 g chacun) de fromage à la crème régulier ou léger, ramolli
- 1 tasses (250 mL) de sucre
- 3 œufs
- 1/4 tasse (50 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 4 c. à thé (20 mL) de zeste d'orange, râpé finement
- 1/4 tasse (50 mL) de jus d'orange fraîchement pressé, filtré
- 1 boîte (354 mL) de lait évaporé **Carnation®**

Lait évaporé

- fruits et sucre glace pour garnir

Directions

Step 2:

Combiner la chapelure de graham et le beurre dans un petit bol; bien tasser au fond d'une casserole de 9 po x 13 po (3 L).

Step 4:

Avec un batteur électrique, battre le fromage à la crème et le sucre à vitesse moyenne, jusqu'à homogénéité. Ajouter les œufs, la farine et le zeste d'orange en battant bien après chaque ajout. Ajouter le jus d'orange et le lait évaporé en battant à faible vitesse.

Step 5:

Verser la pâte dans le moule préparé et faire cuire au four préchauffé à 325 °F (160 °C) de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce que le centre soit pris. Laisser refroidir dans le moule sur une grille. Réfrigérer 4 heures ou toute la nuit.

Step 6:

Garnir de fruits et de sucre glace avant de servir. Garder au réfrigérateur.

Variation: Pour des carrés de gâteau au fromage au citron, utiliser du zeste et du jus de citron au lieu de l'orange.

Si le lait évaporé 2 % ou sans gras Carnation® est utilisé, augmenter la durée de la cuisson à 45-50 minutes.

Images

