Gâteau épicé fraises-rhubarbe de la famille Mulder

j'craque pour toi mon coco.
Producteurs d'œufs de l'Ontario

Gâteau épicé fraises-rhubarbe de la famille Mulder

Portions : 9 à 12
Préparation : 15 minutes
Cuisson : 45 minutes

Ingrédients

1 tasse (250 ml)	farine de blé entier
1 c. à thé (5 ml)	poudre à pâte
½ c. à thé (2 ml)	bicarbonate de soude
¼ c. à thé (1 ml)	sel de mer
1	sachet d'épices
½ tasse (125 ml)	beurre non salé, tempéré
¾ tasse (175 ml)	cassonade
4	œufs
1 c. à thé (5 ml)	extrait de vanille
2 tasses (500 ml)	rhubarbe, coupée en morceaux de 3 po (8 cm)
1 tasse (250 ml)	fraises, sans la queue et coupées en deux
¾ tasse (175 ml)	sucre granulé
1 c. à table (15 ml)	zeste de citron
1 c. à table (15 ml)	jus de citron

Préparation

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule carré antiadhésif de 8 po (20 cm).

Dans un petit bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le contenu du sachet d'épices.

Dans un grand bol, fouetter le beurre et la cassonade à vitesse moyenne pendant environ 2 minutes, jusqu'à ce que le mélange soit homogène. Ajouter les œufs et la vanille et fouetter. Incorporer lentement les ingrédients secs et fouetter jusqu'à ce que la pâte soit homogène. Réserver.

Dans un bol de taille moyenne, mélanger délicatement les fraises, la rhubarbe, le sucre, le jus et le zeste de citron. Étendre les fruits au fond du moule. Recouvrir délicatement les fruits avec la pâte.

Cuire au four de 40 à 45 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille pendant 10 à 15 minutes. Renverser le gâteau sur un plateau. Trancher et servir tiède.

Mélange d'épices :

1 ½ c. à thé (7 ml)	cannelle moulue
1 c. à thé (5 ml)	muscade moulue
½ c. à thé (2 ml)	clou de girofle moulu

Mélanger les épices dans un petit bol; remuer jusqu'à mélangé.

La famille Mulder
Producteurs d'œufs
Chatsworth, ON

j'craque pour toi mon coco.
Producteurs d'œufs de l'Ontario

www.getcracking.ca