

Gâteau aux épices de la famille Ottens



**j'craque pour
toi mon coco.**

Producteurs d'œufs de l'Ontario

Gâteau aux épices de la famille Ottens

Ingrédients :

1¼ tasse (425 mL)	farine tout usage
1	mélange d'épices
1 c. à thé (5 mL)	poudre à pâte
½ c. à thé (2 mL)	de chacun : bicarbonate de soude et sel
½ tasse (125 mL)	beurre non salé à température ambiante
½ tasse (125 mL)	cassonade foncée, tassée
3	œufs
¾ tasse (175 mL)	compote de pommes non sucrée
¼ tasse (50 mL)	mélasse
½ c. à thé (2 mL)	extrait de vanille
	Pincée de muscade râpée ou ¼ tasse (50 mL) de noix de Grenoble hachées et rôties (facultatif)

Glaçage au fromage à la crème :

4 oz (125 g)	fromage à la crème à température ambiante
¼ tasse (50 mL)	beurre à température ambiante
½ c. à thé (2 mL)	extrait de vanille
1½ tasse (375 mL)	sucre à glacer

Instructions :

Préchauffer le four à 350°F (190°C). Enduire légèrement un moule de 20 cm (8 po) de métal d'un aérosol de cuisson antiadhésif ou d'huile; mettre de côté.

Dans un grand bol, mélanger la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et le contenu du mélange d'épices; mettre de côté.

Dans un autre grand bol, à l'aide d'un batteur électrique à grande vitesse, battre le beurre et la cassonade jusqu'à consistance légère et mousseuse. Ajouter les œufs, un à la fois, et battre légèrement pour incorporer après chacun. Ajouter la compote de pommes, la mélasse et la vanille. Battre à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité. Verser les ingrédients humides sur les ingrédients secs et, à l'aide d'une cuillère ou d'une spatule en bois, mélanger jusqu'à homogénéité. Répartir dans le moule préparé.

Portions : 12 carrés

Temps de préparation : 30 minutes

Temps de cuisson: 40 minutes

Cuire au four de 30 à 35 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir dans le moule, sur une grille.

Pendant ce temps, dans un grand bol, en utilisant un batteur électrique à grande vitesse, battre le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance lisse. Incorporer la vanille et ensuite le sucre à glacer, un tiers à la fois, jusqu'à consistance lisse. Ajouter plus de sucre à glacer au besoin jusqu'à obtention de la consistance désirée.

Retirer le gâteau du moule. Une fois refroidi, étaler le glaçage sur le dessus et les côtés du gâteau. Couper en 12 carrés. Servir garni d'une pincée de muscade ou de noix de Grenoble, si désiré.

Mélange d'épices :

2 c. à thé (10 mL)	cannelle moulue
½ c. à thé (2 mL)	muscade râpée
½ c. à thé (2 mL)	gingembre moulu



Famille Ottens

Les producteurs d'œufs
Guelph, ON



j'craque pour
toi mon coco.

Producteurs d'œufs de l'Ontario

www.getcracking.ca