



0513

Gâteau Streudel aux petits fruits

INGRÉDIENTS

2 tasses de fruits frais ou surgelés ou pommes ou pêches non congelées
1/3 tasse de beurre
1/2 tasse de Cassonade
1 c. à thé d'extrait de vanille
1 tasse de lait Lait
2 tasses de farine tout usage
2 c. à thé de poudre à pâte
1/2 c. à thé de bicarbonate de soude
1/4 c. à thé de sel

Garniture Streusel

1/2 tasse de farine tout usage
1/4 tasse de cassonade
1/4 tasse de beurre froid



PRÉPARATION

Préchauffer le four à 350 °F. Placer la grille au centre du four. Beurrer un moule carré de 8 po et tapisser d'un papier parchemin plus long que le moule pour faciliter le démoulage.

Au besoin, peler et couper les fruits en dés. Réserver.

Dans un grand bol allant au four à micro-ondes, chauffer le beurre pour le faire fondre. Ajouter la cassonade et la vanille. À l'aide d'un batteur électrique (mixette), fouetter à vitesse maximale jusqu'à ce que la préparation soit homogène. Incorporer le lait en fouettant.

Ajouter la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate et le sel. Fouetter à basse vitesse jusqu'à ce que la préparation soit lisse.

Verser environ la moitié du mélange dans le moule et, à l'aide d'une cuillère, répartir uniformément. Garnir le mélange de la moitié des fruits. Répéter avec le reste du mélange et des fruits. Réserver.

Dans le bol utilisé pour faire le gâteau, sans le laver, préparer la garniture streusel: Mélanger la farine et la cassonade. Ajouter le beurre. Mélanger en pressant bien avec les doigts pour le répartir et obtenir des morceaux de taille irrégulière. Répartir sur la préparation à gâteau.

Cuire au four de 50 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre du gâteau en ressorte propre. Laisser tiédir, démouler et couper en 12 morceaux. Servir.

P.S. Cette recette provient du site internet "genevieveogleman.ca"

Dessert

Catégorie

Gâteau

Sous-catégorie

30/08/2026/

Date

9

Portions

00:25

Préparation

00:50

Cuisson