THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au gruau

Prep Time	Cook Time	Serves	Difficulty
20 mins	1 hr	12	N/A

Ingredients

- **Gâteau :**
- 1 1/4 tasse (300 mL) d'eau bouillante
- 1 tasse (250 mL) de gruau **Robin Hood®**
- 1 2/3 tasse (400 mL) de farine tout usage **Five Roses®**

  Farine blanchie tout usage

- 1 c. à thé (5 mL) de bicarbonate de soude
- 1/2 c. à thé (2 mL) de poudre à pâte
- 1/2 c. à thé (2 mL) de sel
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1 tasse (250 mL) de sucre
- 1 tasse (250 mL) de cassonade, légèrement tassée
- 2 œufs
- **Garniture :**
- 1/4 tasse (50 mL) de beurre
- 1/2 tasse (125 mL) de cassonade, légèrement tassée
- 2 c. à table (30 mL) de crème légère ou de lait
- 3/4 tasse (175 mL) de noix de coco, râpée
- 1/2 tasse (125 mL) de noix hachées

Directions

Step 2:

Verser l'eau bouillante sur le gruau; réserver.

Step 3:

Mélanger la farine, le bicarbonate de soude, la poudre à pâte, le sel et la cannelle.

Step 4:

Battre le beurre en crème, puis ajouter peu à peu le sucre et la cassonade, et mélanger jusqu'à consistance granuleuse.

Step 5:

Ajouter les œufs, un à la fois, et battre jusqu'à ce que le mélange soit léger et mousseux (la préparation paraîtra caillée).

Step 6:

Incorporer le gruau et le mélange de farine et bien mélanger.

Step 7:

Étendre la pâte dans un moule à gâteau carré de 9 po (2,5 L) graissé.

Step 8:

Faire cuire à 350 °F (180 °C) de 55 à 60 minutes ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. NE PAS DÉMOULER.

Step 10:

Faire fondre le beurre dans une petite casserole. Ajouter le reste des ingrédients en remuant. Étendre uniformément sur le gâteau chaud.

Step 11:

Faire griller 6 po (15 cm) sous le gril, de 2 à 3 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit doré et qu’il fasse des bulles.

Images