



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau très leches

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

40 mins 55 mins 16 N/A

Ingredients

- 1 tasse (250 mL) de beurre, ramolli
- 1 3/4 tasse (375 mL) de sucre
- 3 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) d'extrait de vanille
- 3 1/3 tasses (825 mL) de farine Premier choix pour gâteaux et pâtisseries **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) de poudre à pâte
- 1/4 c. à thé (1 mL) de sel
- 1 1/2 tasse (375 mL) de lait
- 1 tasse (250 mL) de lait condensé sucré **Eagle Brand®**

Lait condensé sucré

- 1 tasse (250 mL) de lait évaporé **Carnation®** régulier, 2 % ou sans gras
- 1 1/4 tasse (300 mL) de crème à fouetter, divisée
- 2 c. à table (30 mL) de sucre

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (180 °C). Graisser un moule à gâteau de 9 po x 13 po.

Step 2:

Battre le beurre en crème avec le sucre dans un grand bol à vitesse moyenne jusqu'à homogénéité.

Step 3:

Ajouter les œufs, un à la fois, en battant bien après chaque ajout. Ajouter la vanille.

Step 4:

Tamiser la farine avec la poudre à pâte et le sel dans un bol moyen. Ajouter le mélange de farine au mélange d'œufs en alternant avec le lait. Ajouter un tiers du mélange de farine et bien battre. Ajouter la moitié du lait et un autre tiers de farine, en battant après chaque ajout. Ajouter le reste du lait et terminer par la farine. Battre jusqu'à homogénéité.

Step 5:

Verser la pâte dans le moule préparé. Taper le moule légèrement sur le comptoir pour enlever les bulles d'air.

Step 6:

Faire cuire au four préchauffé de 50 à 55 minutes ou jusqu'à ce que le gâteau soit légèrement doré ou jusqu'à ce qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Entre-temps, combiner le lait condensé sucré avec le lait évaporé et 1/4 tasse (50 ml) de crème à fouetter dans un bol moyen. Tandis que le gâteau est chaud, à l'aide d'une fourchette ou d'une sonde à gâteau, faire des trous dans le gâteau. Verser le mélange de lait et crème sur le gâteau chaud. Laisser refroidir. Mettre au frigo de 4 à 6 heures. Au moment de servir, fouetter 1 tasse (250 ml) de crème avec le sucre jusqu'à la formation de pics fermes. Étaler sur le gâteau refroidi.

Images

