



THE J.M. SMUCKER Co

Gâteau au fromage Dulce de Leche

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

4 hrs 15 mins 1 hr

8

N/A

Ingredients

- **Croûte :**

- 1 1/4 tasse (300 mL) de chapelure de biscuits graham
- 1/4 tasse (50 mL) de cassonade, tassée
- 1/3 tasse (75 mL) de beurre, fondu
- 1/2 tasse (125 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche

La sauce à saveur de caramel Dulce de Leche

- **Gâteau :**

- 2 pqt (250 g chacun) de fromage à la crème, ramolli
- 1 boîte (300 mL) de sauce à saveur de caramel **Eagle Brand®** Dulce de Leche
- 4 œufs
- 1/3 tasse (75 mL) de farine tout usage **Robin Hood®**
- 1 c. à table (15 mL) d'extrait de vanille pure
- Dulce de Leche additionnel pour napper

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 300 °F (160 °C).

Step 2:

Combiner la chapelure, la cassonade et le beurre, presser le mélange fermement au fond d'une moule à charnière de 9 po (23 cm). Étendre 1/2 tasse (125 ml) de sauce à saveur de caramel sur la croûte.

Step 3:

Battre le fromage à la crème jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer graduellement la sauce à saveur de caramel en battant jusqu'à ce que ce soit lisse.

Step 4:

Ajouter les œufs, la farine et la vanille; bien mélanger. Verser dans le moule préparé.

Step 5:

Faire cuire au four préchauffé pendant 1 heure. Le gâteau devrait être un peu mou au centre. Il continuera à cuire pendant qu'il refroidit. Laisser refroidir complètement pendant 4 heures ou toute la nuit.

On peut faire cuire ce gâteau dans des moules à muffins. Cette recette fera environ 30 gâteaux individuels. Tapisser des moules à muffins de coupelles de papier. Mettre environ 1 c. à table (15 ml) de croûte dans chacun. Presser fermement. Mettre 1 c. à thé (5 ml) de sauce à saveur de caramel sur la croûte avant de mettre la pâte de gâteau au fromage. Remplir avec la pâte de gâteau au fromage. Faire cuire au four de 18 à 20 minutes. Laisser refroidir et réfrigérer. Napper de sauce à saveur de caramel additionnelle avant de servir.

Images

