



THE J.M. SMUCKER Co

Pain aux beignets de pommes

Prep Time Cook Time Serves Difficulty

20 mins 1 hr 5 mins 8 N/A

Ingredients

- **Garniture intérieure :**
- 2 tasses (500 mL) de pommes, pelées et coupées en dés
- 1 c. à table (15 mL) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC
- 1 c. à thé (5 mL) de cannelle
- **Garniture :**
- 2 c. à table (30 mL) de sucre turbiné naturel SUCRE À L'ÉTAT BRUTMC
- 1/2 c. à thé (2 mL) de cannelle
- **Pâte :**
- 1/2 tasse (125 mL) de beurre, ramolli
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre
- 2 œufs
- 2 c. à thé (10 mL) de vanille
- 1 3/4 tasse (425 mL) de farine préparée gâteaux et pâtisseries **Brodie®**

BRODIE® farine préparée pour gâteaux et pâtisseries

- 1/2 tasse (125 mL) de lait évaporé **Carnation®**, type au choix
- **Glaçage :**
- 1/2 tasse (125 mL) de sucre glace
- 1 c. à table (15 mL) de lait évaporé **Carnation®**

Directions

Step 1:

Préchauffer le four à 350 °F (175 °C). Graisser un moule à pain de 9 po x 5 po (22 cm x 12 cm) et le tapisser de papier parchemin.

Step 3:

Combiner tous les ingrédients et réserver.

Step 5:

Combiner tous les ingrédients et réserver.

Step 7:

Battre le beurre avec le sucre jusqu'à l'obtention d'une texture mousseuse. Incorporer les œufs et la vanille en battant. Ajouter la farine et 1/2 tasse (125 ml) de lait évaporé et mélanger jusqu'à ce que le tout soit combiné.

Step 9:

Étaler la moitié de la pâte dans le moule préparé. Couvrir de la moitié du mélange de pommes et ensuite du reste de pâte. Couvrir du reste de pommes. Saupoudrer de garniture. Faire cuire au four préchauffé de 60 à 65 minutes ou jusqu'à ce que le dessus soit sec et qu'un cure-dent inséré au centre en ressorte propre. Laisser refroidir sur une grille.

Step 11:

Combiner tous les ingrédients et verser sur le gâteau refroidi.

Images

