

Gâteau à l'érable

2 1/4 tasses de farine
3 cuillères à thé de poudre à pâte
1/2 cuillère à thé de bicarbonate de soude
1/4 de cuillère à thé de sel
1/4 de tasse de cassonade tassée
2 oeufs
1 tasse de sirop d'érable
1/2 tasse de beurre mou (salé ou pas)
1/2 tasse d'eau chaude



1

Graisser et fariner deux moules à gâteaux de 8 pouces ou mettre des caissettes en papier dans des petits moules à "cup cake". Vous pouvez aussi utiliser d'autres formats de moules, mais vous devrez ajuster le temps de cuisson en conséquence.

2

Dans un grand bol, combiner la farine, la poudre à pâte, le bicarbonate de soude, le sel et la cassonade. Bien brasser le mélange à la main.

3

Dans le même bol, les œufs, le sirop d'érable le beurre et l'eau chaude. Il est préférable de prendre de l'eau froide et la réchauffer au micro-ondes plutôt que la prendre chaude directement du robinet. Bien mélanger au mélangeur électrique jusqu'à ce que la pâte soit homogène.

4

Verser la pâte dans les moules et cuire dans un four préchauffé à 375° pendant 25 à 30 minutes s'il s'agit de moules de 8 pouces ou pendant 15 minutes s'il s'agit de petits gâteaux. Le temps de cuisson peut varier selon le type et la grosseur des moules utilisés et selon les caractéristiques de votre four. Le temps de cuisson sera atteint lorsqu'un cure-dent inséré au centre ressortira sec. Attendre que le gâteau ait refroidi avant de le glacer.

