



Gâteau pomme-caramel

par Elizabeth Szeremeta

1/2 tasse (125 ml) Beurre Lactantia, non salé, à la température de la pièce,
3 tasses (750 ml) de pommes, pelées, tranchées ou coupées en dés,
1/2 paquet de CHIPITS SKOR Pépites de caramel*
1 cuillère à thé (5 ml) extrait de vanille,
2 tasses (500 ml) farine blanche tout-usage,
1 cuillère à thé (5 ml) bicarbonate de soude,
1/4 cuillère à thé (1 ml) sel,
1 tasse (250 ml) crème sûre,
1 tasse (250ml) sucre,
2 oeufs,

Mélanger ensemble le beurre, le sucre, les oeufs et la vanille dans un grand bol, jusqu'au moment que ça devient léger et moussant.

Mélanger ensemble la farine, le bicarbonate de soude et le sel.

Ajouter à la première mélange, un peu à la fois, en alternance avec la crème sûre (donc on ajoute 3 fois des ingrédients secs, et 2 fois les ingrédients liquides).

Puis ajouter les pommes et les CHIPITS SKOR Pépites de caramel.

Maintenant la recette pour le topping:

1/3 tasse (75 ml) farine blanche tout-usage,
2 cuillères à soupe (30 ml) de sucre brun,
1/4 tasse (50 ml) Beurre Lactantia, non salé, à la température de la pièce,
1/2 paquet (3/4 tasse/ 175 ml) de CHIPITS SKOR Pépites de caramel,
1/2 tasse (125 ml) CHIPITS Grains De Chocolat Blanc Pur

Mélanger tous les ingrédients, jusqu'au moment que ça devienne granuleux.

Étendre également sur le pâte à gâteau.

Mettre dans un fourneau à 350 F (180 C) pendant 35-40 minutes, ou jusqu'à ce qu'un cure-dent ressort net.

Ce gâteau peut être coupé en morceaux carrés, puis congelé.

Si on emballe chaque morceau séparément, on a de quoi mettre dans les boîtes à lunch.

* CHIPITS SKOR Pépites de caramel

les paquets ont 225 g, donc, ça veut dire, environ, 113 g, ou 3/4 tasse, ou 175 ml