

Cuisinez avec Panasonic

Gâteau Streusel pause-café à la cannelle

Ce délectable gâteau saura agrémenter petits déjeuners et collations!

Ingrédients :

Étape 1 : Gâteau Streusel

65 g (¼ tasse) de sucre granulé

50 g (¼ tasse) de sucre brun

80 g (⅓ tasse) de farine tout usage

10 ml (½ c. à soupe) de cannelle moulue

45 ml (3 c. à soupe) de beurre fondu

Étape 2 : Gâteau

115 g (½ tasse) de beurre ramolli

2,5 ml (½ c. à thé) de sel

150 g (⅔ tasse) de sucre granulé

50 g (¼ tasse) de sucre brun

10 ml (2 c. à thé) de poudre à pâte

5 ml (1 c. à thé) d'extrait de vanille

2 gros œufs

84 ml (⅓ tasse) de crème sûre

167 ml (⅔ tasse) de lait

300 g (2 ¼ tasses) de farine tout usage

Préparation :

1. Combiner tous les ingrédients de la première étape et mettre de côté.

2. Crémier le beurre, les sucres et le sel avec un batteur, sur socle ou portatif. Incorporer les œufs un à la fois. Combiner les ingrédients liquides restants dans un bol et tamiser ensemble les ingrédients secs dans un autre bol. Ajouter en alternance les ingrédients secs et liquides au mélange de beurre, un tiers à la fois, en prenant soin de bien mélanger entre les ajouts.

3. Confectionner le gâteau pause-café dans le panier du cuiseur à usage multiple; commencer en déposant un quart du mélange du Streusel dans le fond du panier. Ajouter un tiers du mélange à gâteau sur le dessus, déposer un autre quart du mélange du Streusel et continuer de la sorte jusqu'à ce que les deux mélanges aient été utilisés. Cette superposition donnera une apparence marbrée au gâteau. Par conséquent, il n'est pas nécessaire d'étendre uniformément le mélange avant que tous les ingrédients soient dans le panier.

4. Placer le panier dans le cuiseur à usage multiple, fermer le couvercle, sélectionner le réglage Cake (Gâteau), régler la minuterie à 65 minutes, puis appuyer sur la touche de mise en marche (Start).

5. Après l'émission du signal sonore, retirer le panier du cuiseur à usage multiple et laisser refroidir 10 minutes avant de retirer le gâteau du panier. Saupoudrer de sucre à glacer et servir.